SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

OWNER'S GUIDE

ESNA GUÍA DEL PROPIETARIO - PG 13

FC MODE D'EMPLOI - PG 19

ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE - PG 26

Register your grill online at www.weber.com®

Do not discard. This document contains important product information, warnings and cautions.
Note: Do not operate this smoker until you have read this owner's guide.

GENERAL SAFETY

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings, and Cautions contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

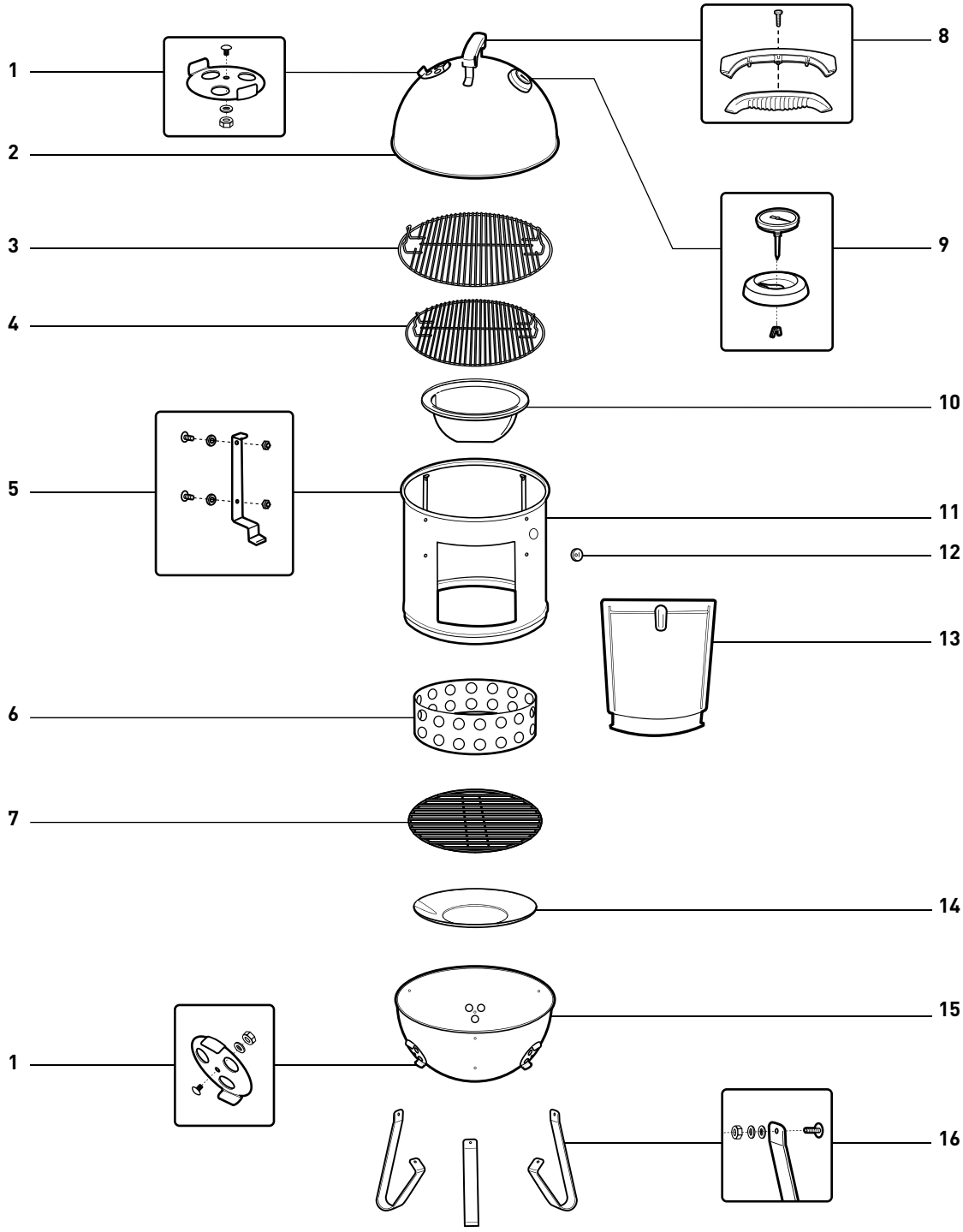
- ⚠ **Do not use indoors! This smoker is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.**
- ⚠ **Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid.**
- ⚠ **Do not add charcoal lighter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm coals.**
- ⚠ **Do not use lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite or re-ignite charcoal.**
- ⚠ **Do not use or store lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids within five feet of the smoker.**
- ⚠ **Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot smoker.**
- ⚠ **ATTENTION! This smoker will become very hot; do not move it during operation.**
- ⚠ **Do not use this smoker within five feet of any combustible material.**
- ⚠ **Do not use this smoker unless all parts are in place.**
- ⚠ **Do not remove ashes until all coals are completely burned out and are fully extinguished.**
- ⚠ **Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the smoker.**
- ⚠ **Do not use the smoker in high winds.**
- ⚠ **Keep the smoker in a level position at all times.**
- ⚠ **Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**
- ⚠ **Remove the lid from the smoker while lighting charcoal briquettes.**
- ⚠ **Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom bowl.**
- ⚠ **Never touch the cooking or charcoal grate, or the smoker, to see if they are hot.**
- ⚠ **Barbecue mitts or hot pads should always be used to protect hands while using the smoker or adjusting the vents.**
- ⚠ **Use proper barbecue tools with long, heat-resistant handles.**
- ⚠ **To extinguish the coals, place the lid on the smoker and close all vents. Do not use water, since it will damage the porcelain enamel finish.**
- ⚠ **To control flare-ups, place the lid on smoker. Do not use water.**
- ⚠ **Handle and store hot electric starters carefully.**
- ⚠ **Keep electrical cords away from the hot surfaces of the smoker. Route all electrical cords away from traffic areas.**
- ⚠ **Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow.**
- ⚠ **Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.**
- ⚠ **Using abrasive cleaners on the cooking grate or the smoker itself will damage the finish.**
- ⚠ **Remove all debris from the bottom heat shield prior to operating the smoker.**
- ⚠ **WARNING! Keep children and pets away.**
- ⚠ **Do not use smoker on any table.**

14.5" (37 cm) / 18.5" (47 cm) / 22.5" (57 cm)

54795
US - ENGLISH
07/02/13

14.5" (37cm)

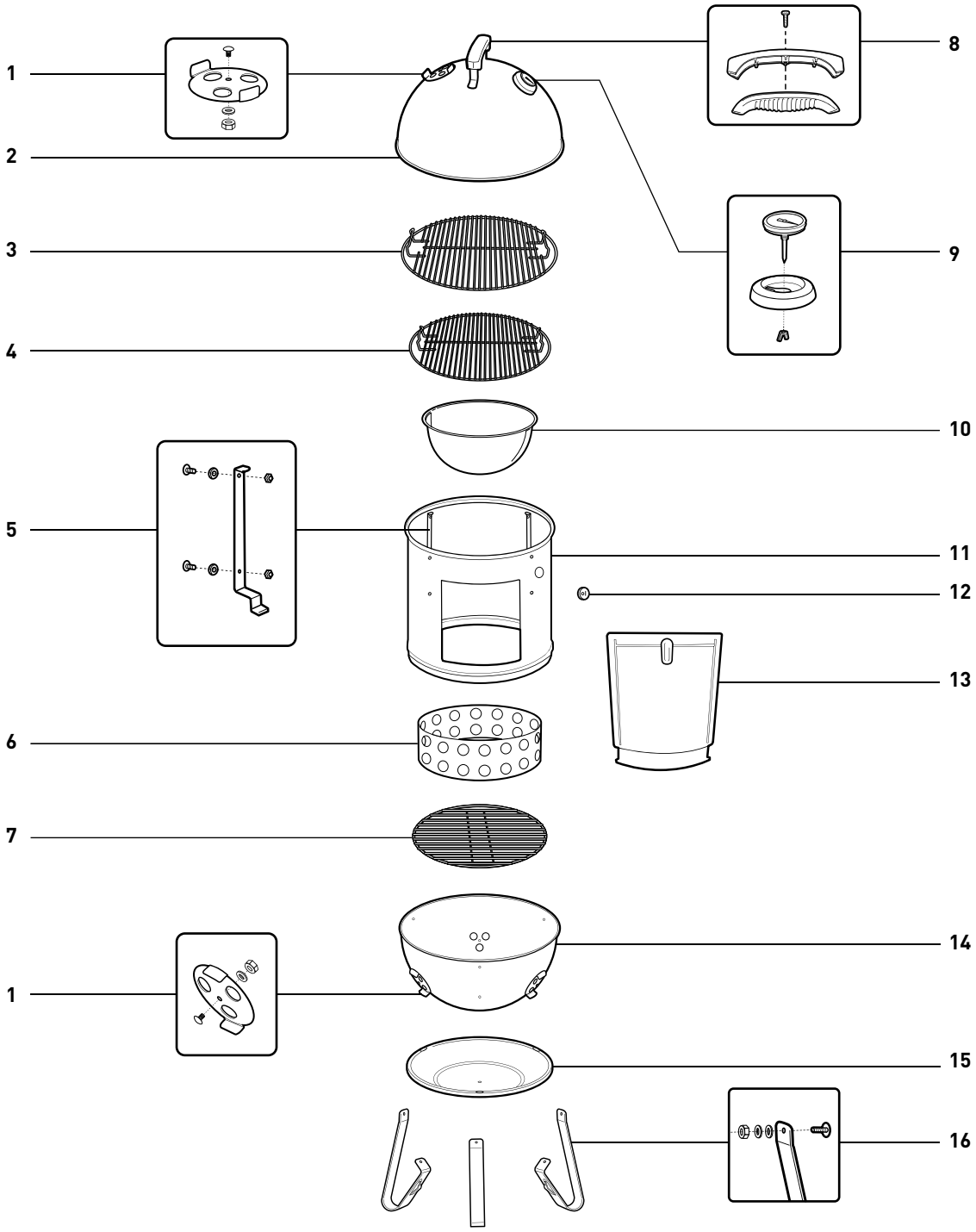
Smokey Mountain Cooker—14.5 inch 040913



1. **Damper Assembly**
   Ensamble del Regulador de Aire
   Assemblage de l'Amortisseur
2. **Smoker Lid**
   Tapa del Ahumador
   Couvercle du Fumoir
3. **Upper Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Superior
   Grille de Cuisson Supérieure
4. **Lower Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Inferior
   Grille de Cuisson Inférieure
5. **Grate Support and Fasteners**
   Apoyos de las Parrillas y Sujetadores
   Support et Fixations de la Grille
6. **Charcoal Chamber**
   Cámara de Carbón
   Compartiment à Charbon de Bois
7. **Charcoal Grate**
   Parrilla de Carbón
   Grille à Charbon de Bois
8. **Handle Assembly**
   Ensamble del Asa
   Assemblage de la Poignée
9. **Thermometer Assembly**
   Ensamble del Termómetro
   Assemblage du Thermomètre
10. **Water Pan**
    Olla de Agua
    Récipient à Eau
11. **Center Section**
    Sección Central
    Section Centrale
12. **Thermometer Port**
    Agujero para el termómetro
    Orifice pour thermomètres
13. **Door Assembly**
    Ensamble de la Puerta
    Assemblage de la Porte
14. **Heat Shield**
    Pantalla contra el Calor
    Ecran Anti-Chaleur
15. **Bowl Assembly**
    Ensamble del Recipiente
    Assemblage de la Cuve
16. **Legs and Fasteners**
    Patas y Sujetadores
    Pieds et Fixations

18.5" (47cm)

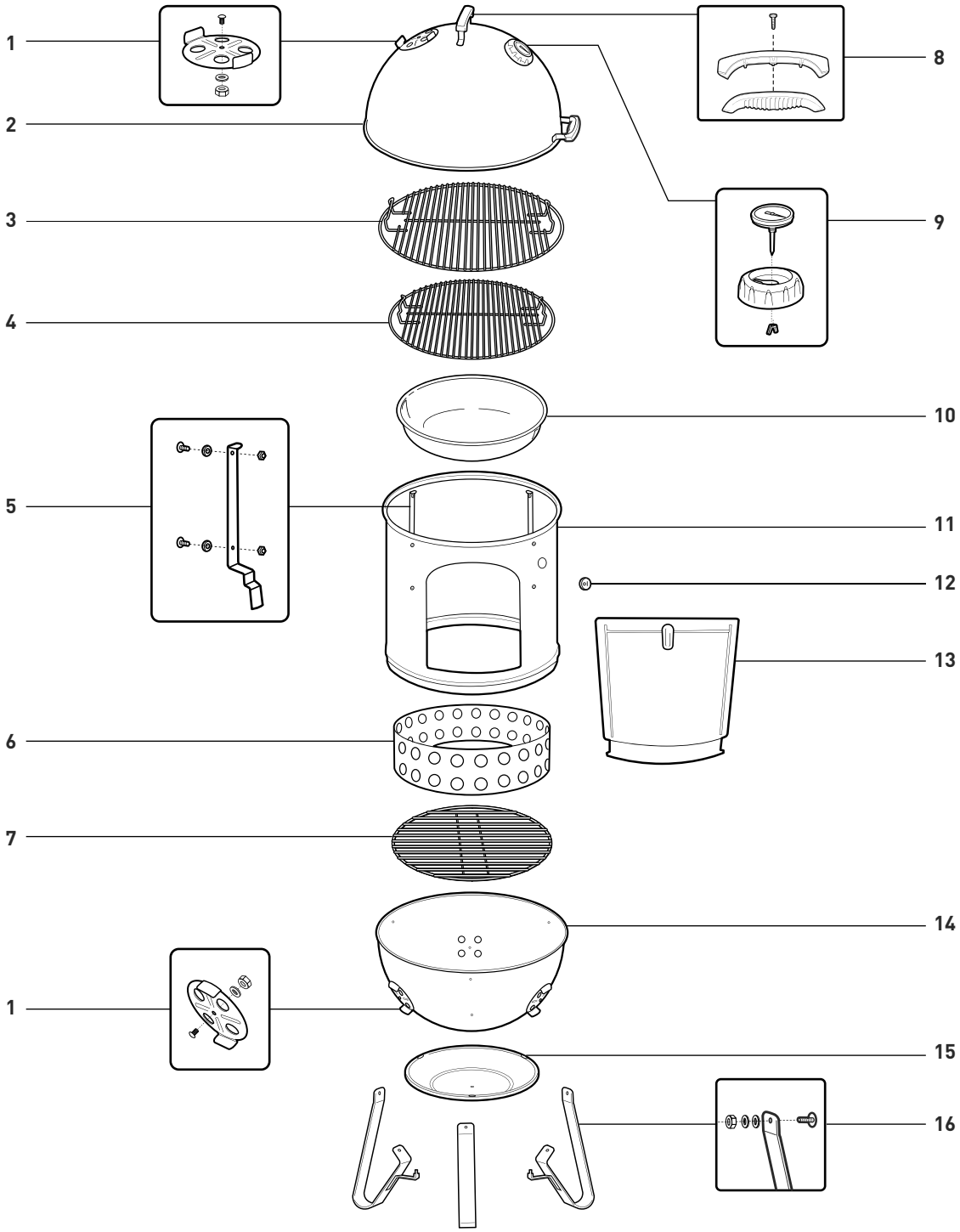
Smokey Mountain Cooker—18.5 inch 040913



1. **Damper Assembly**
   Ensamble del Regulador de Aire
   Assemblage de l'Amortisseur
2. **Smoker Lid**
   Tapa del Ahumador
   Couvercle du Fumoir
3. **Upper Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Superior
   Grille de Cuisson Supérieure
4. **Lower Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Inferior
   Grille de Cuisson Inférieure
5. **Grate Support and Fasteners**
   Apoyos de las Parrillas y Sujetadores
   Support et Fixations de la Grille
6. **Charcoal Chamber**
   Cámara de Carbón
   Compartiment à Charbon de Bois
7. **Charcoal Grate**
   Parrilla de Carbón
   Grille à Charbon de Bois
8. **Handle Assembly**
   Ensamble del Asa
   Assemblage de la Poignée
9. **Thermometer Assembly**
   Ensamble del Termómetro
   Assemblage du Thermomètre
10. **Water Pan**
    Olla de Agua
    Récipient à Eau
11. **Center Section**
    Sección Central
    Section Centrale
12. **Thermometer Port**
    Agujero para el termómetro
    Orifice pour thermomètres
13. **Door Assembly**
    Ensamble de la Puerta
    Assemblage de la Porte
14. **Bowl Assembly**
    Ensamble del Recipiente
    Assemblage de la Cuve
15. **Heat Shield**
    Pantalla contra el Calor
    Ecran Anti-Chaleur
16. **Legs and Fasteners**
    Patas y Sujetadores
    Pieds et Fixations

22.5" (57cm)

Smokey Mountain Cooker—22.5 inch 040912



1. **Damper Assembly**
   Ensamble del Regulador de Aire
   Assemblage de l'Amortisseur
2. **Smoker Lid**
   Tapa del Ahumador
   Couvercle du Fumoir
3. **Upper Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Superior
   Grille de Cuisson Supérieure
4. **Lower Cooking Grate**
   Parrilla de Cocción Inferior
   Grille de Cuisson Inférieure
5. **Grate Support and Fasteners**
   Apoyos de las Parrillas y Sujetadores
   Support et Fixations de la Grille
6. **Charcoal Chamber**
   Cámara de Carbón
   Compartiment à Charbon de Bois
7. **Charcoal Grate**
   Parrilla de Carbón
   Grille à Charbon de Bois
8. **Handle Assembly**
   Ensamble del Asa
   Assemblage de la Poignée
9. **Thermometer Assembly**
   Ensamble del Termómetro
   Assemblage du Thermomètre
10. **Water Pan**
    Olla de Agua
    Récipient à Eau
11. **Center Section**
    Sección Central
    Section Centrale
12. **Thermometer Port**
    Agujero para el termómetro
    Orifice pour thermomètres
13. **Door Assembly**
    Ensamble de la Puerta
    Assemblage de la Porte
14. **Bowl Assembly**
    Ensamble del Recipiente
    Assemblage de la Cuve
15. **Heat Shield**
    Pantalla contra el Calor
    Ecran Anti-Chaleur
16. **Legs and Fasteners**
    Patas y Sujetadores
    Pieds et Fixations

GETTING STARTED

BEFORE LIGHTING

⚠ Do not use smoker on any table.

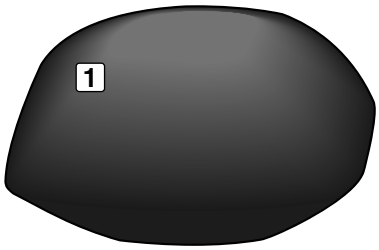
A) The smoker should be placed on a level, heat proof, non-combustible surface away from buildings and out of general traffic path. The smoker is for outdoor use only and not recommended for use on outdoor carpeted surfaces.

B) Ensure that ashes have been removed from bottom bowl and that the charcoal grate and charcoal chamber are in place.

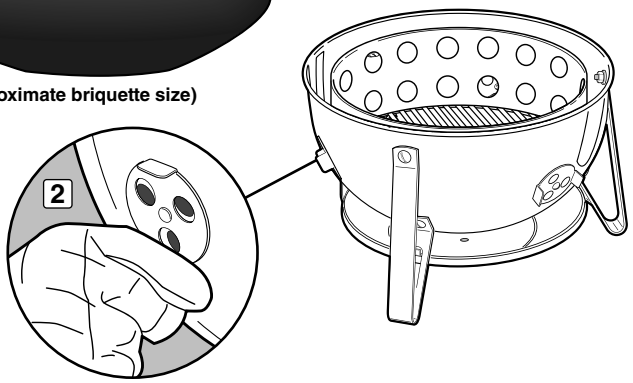
C) Remove the lid and center section before lighting the charcoal briquettes. Weber recommends the use of charcoal briquettes **(1)** with your Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker. Lump charcoal or heat beads are not recommended.

⚠ Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

D) Open all vents on the bottom of the bowl **(2)**.



(Approximate briquette size)



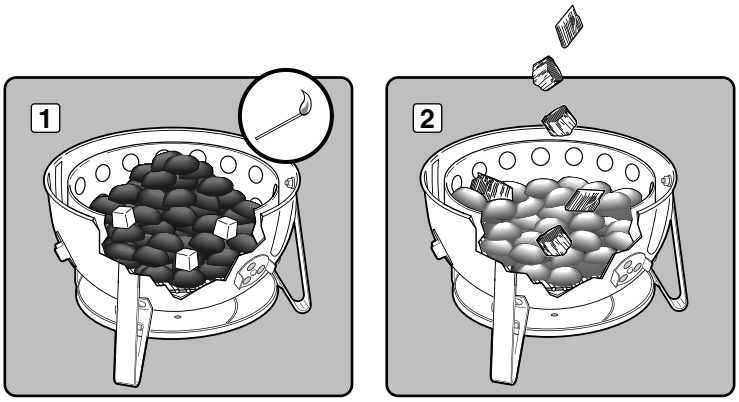
LIGHTING INSTRUCTIONS

A) Fill charcoal chamber with the amount of charcoal recommended in the Smoking Guide. Heap charcoal in the center of the charcoal grate. Carefully distribute 4-5 paraffin cubes into the charcoal mound and light using a long-neck lighter or matches **(1)**.

⚠ Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

B) The charcoal is ready when gray ash is beginning to form on the top coals. Spread the coals evenly over the charcoal grate, with a pair of tongs or long-handled metal tool.

C) Add 3-4 chunks of dry hardwood on top of the hot coals **(2)**. More can be added if you prefer a stronger smoke flavor.
(See Cooking Tips & Smoking Guide for more information.)

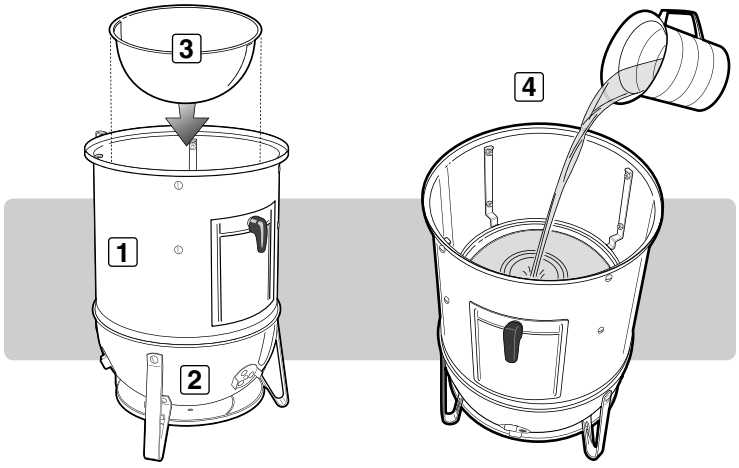


SMOKING INSTRUCTIONS

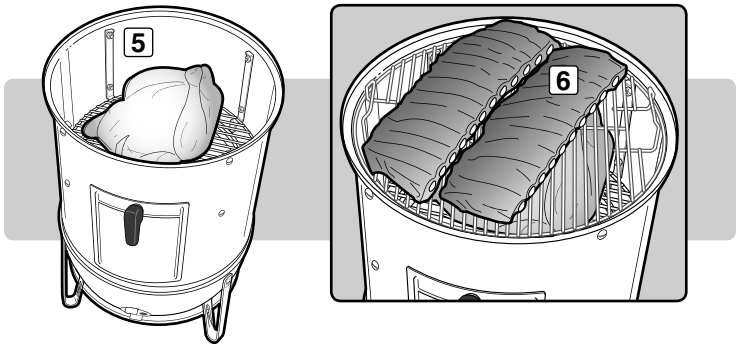
A) Place the center section **(1)** on the bottom section **(2)**. Place the water pan **(3)** in position on the lower brackets in the center section.

B) Using an appropriate container, **fill the water pan to capacity (4).** Position the lower cooking grate directly above the water pan.

⚠ WARNING: Do not spill any water into the hot coals. This can cause steam and ash to rise and could cause serious bodily injury or death.



C) If you are cooking on both the upper and lower cooking grates, place food to be smoked on the lower grate first **(5)**. Position the upper grate on the top brackets and place food to be smoked on the upper grate **(6)**.
(See Cooking Tips & Smoking Guide for more information.)



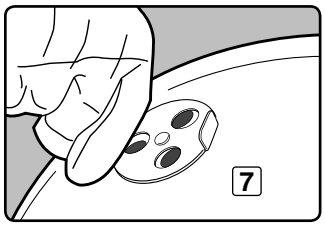
D) Pick up the lid by the handle, place it on top of the center section and open the vent on the lid **(7)**.
E) The vents are used to regulate heat within the smoker. Opening vents increases temperature and closing vents decreases temperature **(8)**.

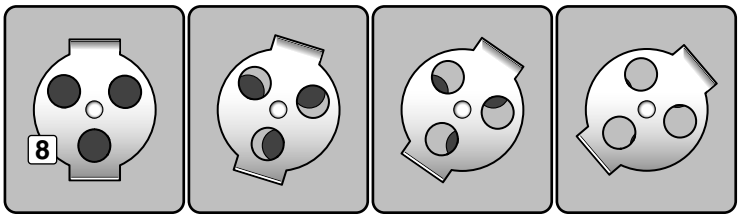
Temperature of 250 °F (121 °C) is ideal for most meats. Check the temperature every 15 minutes and open or close the bottom vents as needed until you achieve and maintain your target temperature. External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.

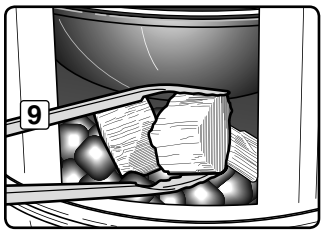
⚠ WARNING: Always use protective mitts or gloves to protect hands and forearms. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury or death.

F) The water in the smoker is used to keep the temperature low. Check the water level every 3 – 4 hours. If you notice the temperatures going up in the smoker, refill the pan with hot water.
G) Because raw meat is more porous than cooked meat it absorbs more wood smoke at the beginning of the smoking process. To add more wood, open the side door and, using tongs, set the chips/chunks on top of the burning coals, and then close the door **(9)**. Make sure the vents on the bottom and top of the smoker are partially open.
H) When smoking is completed, brush grates with a grill brush or crumpled aluminum foil to loosen any debris and close all vents to extinguish the coals.

Note: Do not use water to extinguish the coals as it may damage the porcelain-enamel finish.

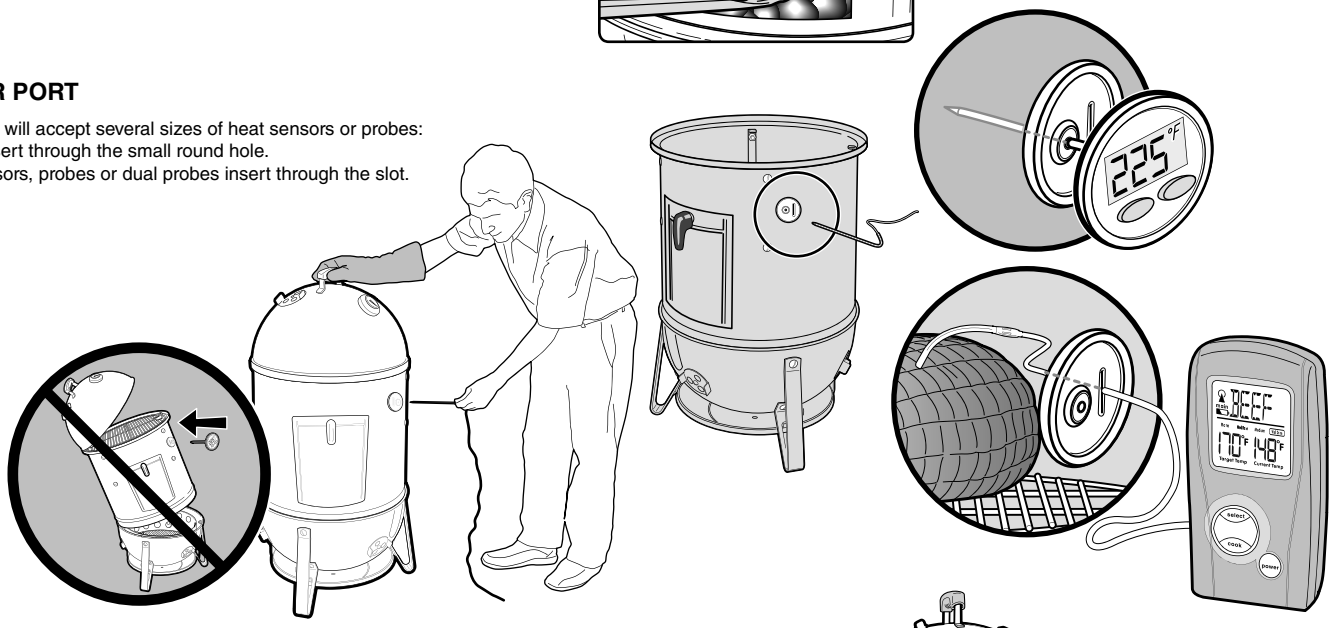






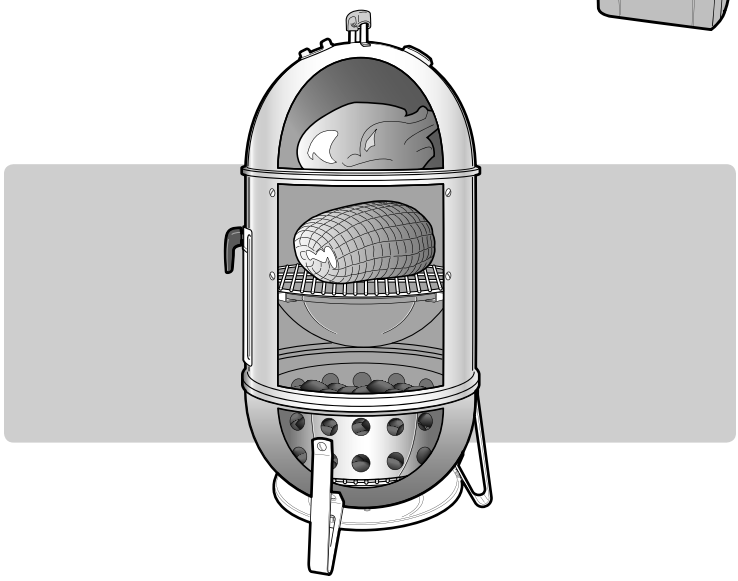
THERMOMETER PORT

The thermometer port will accept several sizes of heat sensors or probes:
- Small probes insert through the small round hole.
- Larger heat sensors, probes or dual probes insert through the slot.



COOKING TIPS

- Both cooking grates may be used for food at the same time. If only using one cooking grate, it is recommended to use the top cooking grate for easier access to your food.
- Adding food to the smoker will decrease the temperature in the smoker; additional time may be required.
- Always cook with the lid on the smoker.
- Resist the temptation to lift the lid during cooking. Each time the lid is removed, it will add 15 to 20 minutes to your cooking time.
- External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.
- When adding charcoal briquettes or wood chunks, check the water pan and add hot water as necessary to fill the pan. Use the door on the front of the smoker to add charcoal or water. Always use hot water to replenish the water pan.
- Smoking is truly an adventure. Experiment with various temperatures, woods, and meats. It is recommended to use the Smoker's Journal (found later in this book) while experimenting. Write down ingredients, wood amounts, combinations, and results so you can repeat successes.



HELPFUL HINTS

FOOD SAFETY TIPS

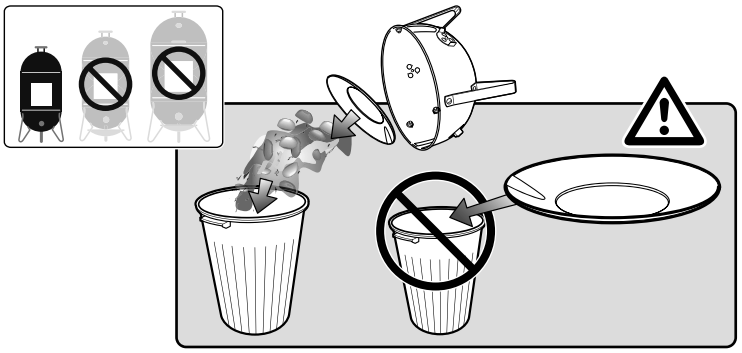
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, or poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost meat in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate that raw food was on.
- All plates and cooking utensils that have come into contact with raw meat or fish should be washed with hot, soapy water and rinsed.

EASY SMOKER CARE

Add years to the life of your Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker by giving it a thorough cleaning once a year.

It's Easy To Do:

- Make sure the smoker is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your smoker with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a grill brush or crumpled aluminum foil, then wipe off with paper towels.



TOTAL CHARCOAL CAPACITY (APPROXIMATE)

SMOKER DIAMETER	CHARCOAL CHAMBER CAPACITY
14.5 inches (37 cm)	110 briquettes
18.5 inches (47 cm)	220 briquettes
22.5 inches (57 cm)	330 briquettes

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CURE
Temperature keeps going higher even though bottom vents are closed.	Check water level in water pan. Add hot water if level is low.
Temperature is too low.	A) Open bottom vents. B) Stir up the coals to dislodge the accumulated ash around the coals. C) During longer periods of smoking, check coal levels every 3 – 4 hours and add briquettes according to chart below:

SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES
14.5 inches (37 cm)	Add 8-10 briquettes
18.5 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes
22.5 inches (57 cm)	Add 18-20 briquettes

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Cooking / Charcoal grates:	2 years
Bowl and lid against rust:	10 years
Nylon handles:	10 years
All remaining parts:	2 years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to Weber's satisfaction they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorise any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today. ◆

SMOKING GUIDE

Different hardwoods will impart a variety of flavors. It is best to do some experimenting to find the type of hardwood, or combination of hardwoods, that you like best. Start with the lowest amount of wood chunks; more can be added to suit your own taste.

Experiment with different varieties of wood and amounts used. You can also add bay leaves, garlic cloves, mint leaves, orange or lemon peel and various spices to charcoal for added flavor. Keep a record of your experiments; it's easy to forget what you did last time.

WOOD TYPE	CHARACTERISTICS	FOOD MATCHES
Hickory	Pungent, smoky, bacon-like flavor.	Pork, chicken, beef, wild game, cheeses.
Pecan	Rich and more subtle than hickory, but similar in taste. Burns cool, so ideal for very low heat smoking.	Pork, chicken, lamb, fish, cheeses.
Mesquite	Sweeter, more delicate flavor than hickory. Tends to burn hot, so use carefully.	Most meats, especially beef. Most vegetables.
Alder	Delicate flavor that enhances lighter meats.	Salmon, swordfish, sturgeon, other fish. Also good with chicken and pork.
Maple	Mildly smoky, somewhat sweet flavor.	Poultry, vegetables, ham. Try mixing maple with corncobs for ham or bacon.
Cherry	Slightly sweet, fruity smoke flavor.	Poultry, game birds, pork.
Apple	Slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.	Beef, poultry, game birds, pork (particularly ham).

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen. ⚠ **WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.**

The cuts, thicknesses, weights, charcoal quantities and cooking times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness.

Cooking times for beef are for the United States Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted. Cooking times listed are for foods that have been completely thawed.

FISH	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14.5" (37 cm)	18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Whole, small	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ hours	2 - 4	Flakes with fork
Whole, large	3 - 6 pounds	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 hours	2 - 4	Flakes with fork
Lobster and shrimp	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 hour	2 - 4	Firm and pink

POULTRY	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14.5" (37 cm)	18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Chicken, whole	5 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ hours	1 - 3	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	8 - 12 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	4 - 5 hours	2 - 4	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	12 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 10 hours	3 - 5	165 °F (74 °C) medium
Duck, whole	3 - 4 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2 - 2½ hours	3 - 4	180 °F (82 °C) medium

PORK	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14.5" (37 cm)	18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Pork roast	4 - 8 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Pork ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	4 - 6 hours	2 - 4	Meat begins to pull from bone
Ham, fresh whole	10 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	2 - 4	170 °F (76 °C) well-done
Pork shoulder	4 - 8 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done

BEEF	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14.5" (37 cm)	18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Beef brisket	5 - 6 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done
Lamb roast, venison	5 - 7 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	160 °F (71 °C) medium
Large cuts of game	7 - 9 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Beef ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	6 - 7 hours	2 - 4	160 °F (71 °C) well-done

SMOKER'S JOURNAL

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

SMOKER'S JOURNAL

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

SMOKER'S JOURNAL

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

Food:	Temperature:	Cooking time:	Wood used:
Notes:			

AHUMADOR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

GUÍA DEL PROPIETARIO

ENSAMBLAJE - PG 26

Register your grill online at www.weber.com®

No lo deseche. Este documento contiene importante información, advertencias y precauciones a tomar respecto al producto.
Nota: No opere este ahumador hasta tanto no haber leído esta guía del propietario.

SEGURIDAD EN GENERAL

⚠ PELIGRO

El no acatar los Avisos de Peligro, Advertencias y Precauciones incluidos en este Manual del Propietario puede resultar en lesiones corporales graves, la muerte, o en un incendio, así como daños materiales.

- ⚠ **¡No utilice el ahumador bajo techo! Este ahumador está diseñado para usarse solamente al aire libre. Si se usa bajo techo, se acumularán humos tóxicos y causarán lesiones corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **Nunca utilice carbón impregnado con fluido para encender carbón.**
- ⚠ **No agregue fluido para encender carbón o carbón impregnado con fluido para encender carbón a los carbones calientes o tibios.**
- ⚠ **No utilice fluido para encendedores, gasolina, alcohol u otro fluido altamente volátil para encender o volver a encender el carbón.**
- ⚠ **No utilice ni almacene fluido para encendedores, gasolina, alcohol u otro fluido altamente volátil a una distancia menor de cinco pies (1,50 m) del ahumador.**
- ⚠ **No permita que bebés, niños o mascotas sin supervisión estén cerca de un ahumador caliente.**
- ⚠ **¡ATENCIÓN! Este ahumador se calentará bastante; por lo tanto, no lo mueva durante la operación.**
- ⚠ **No use este ahumador a menos de cinco pies (1,50 m) de cualquier material combustible.**
- ⚠ **No use este ahumador a menos que todas sus partes estén puestas en su lugar.**
- ⚠ **No retire las cenizas hasta tanto todos los carbones se hayan quemado por completo y estén completamente apagados.**
- ⚠ **No use vestimenta con mangas largas sueltas mientras enciende o utilice el ahumador.**
- ⚠ **No utilice el ahumador en vientos fuertes.**
- ⚠ **Mantenga el ahumador nivelado en todo momento.**
- ⚠ **Los subproductos de combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **Retire la tapa del ahumador mientras esté encendiendo las briquetas de carbón.**
- ⚠ **Siempre coloque el carbón encima de la parrilla de carbón y no directamente en el recipiente inferior.**
- ⚠ **Nunca toque la parrilla de cocción ni la de carbón, como tampoco el ahumador, para ver si están calientes.**
- ⚠ **Mientras esté utilizando el ahumador o ajustando las rejillas de ventilación, deberá utilizar siempre almohadillas o guantes térmicos para proteger las manos.**
- ⚠ **Utilice las herramientas correctas para barbacoas con mangos largos y resistentes al calor.**
- ⚠ **Para apagar los carbones, coloque la tapa sobre el ahumador y cierre todas las rejillas de ventilación. No utilice agua, puesto que ello dañará el acabado con revestimiento de porcelana.**
- ⚠ **Para controlar las llamaradas, coloque la tapa sobre el ahumador. No utilice agua.**
- ⚠ **Manipule y almacene con cuidado los encendedores eléctricos de parrilla calientes.**
- ⚠ **Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes del ahumador. Pase los cables eléctricos por una ruta alejada de las zonas de circulación de personas.**
- ⚠ **El forrar el recipiente con papel de aluminio obstruirá el flujo de aire.**
- ⚠ **El utilizar objetos afilados para limpiar la parrilla de cocción o eliminar las cenizas dañará el acabado.**
- ⚠ **El utilizar limpiadores abrasivos sobre la parrilla de cocción o el ahumador en sí dañará el acabado.**
- ⚠ **Antes de operar el ahumador, retire todos los restos que queden sobre la pantalla inferior contra el calor.**
- ⚠ **¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.**
- ⚠ **No utilice el ahumador sobre cualquier tipo de mesa.**

PARA COMENZAR

ANTES DE ENCENDER

⚠ No utilice el ahumador sobre cualquier tipo de mesa.

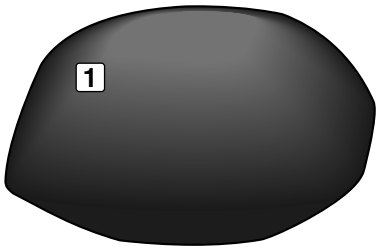
A) El ahumador deberá colocarse sobre una superficie nivelada, a prueba de calor y no combustible, alejado de edificaciones y fuera del paso de circulación habitual. El ahumador debe solamente utilizarse al aire libre y no se recomienda utilizarse sobre superficies alfombradas al aire libre.

B) Asegúrese de que las cenizas hayan sido retiradas del recipiente inferior y que la parrilla y la cámara de carbón estén colocadas en su sitio.

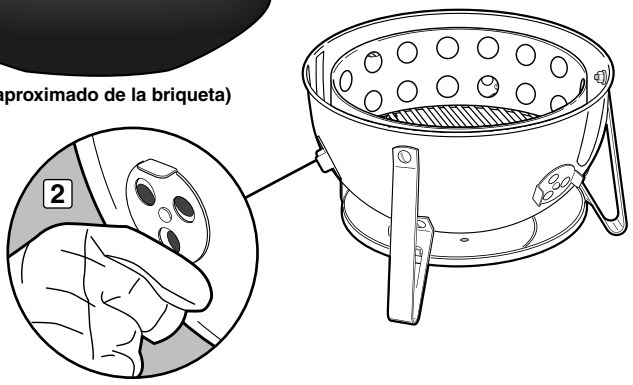
C) Retire la tapa y la sección central antes de encender las briquetas de carbón. Weber recomienda el uso de briquetas de carbón **(1)** con el Ahumador Weber® Smokey Mountain Cooker™. No se recomiendan carbón en trozos ni cuentas de calor.

⚠ Nunca utilice carbón impregnado con fluido para encender carbón. El no acatar esta advertencia puede resultar en lesiones corporales graves, la muerte, o en un incendio, así como daños materiales.

D) Abra todas las rejillas de ventilación en la parte inferior del recipiente **(2)**.



(Tamaño aproximado de la briqueta)



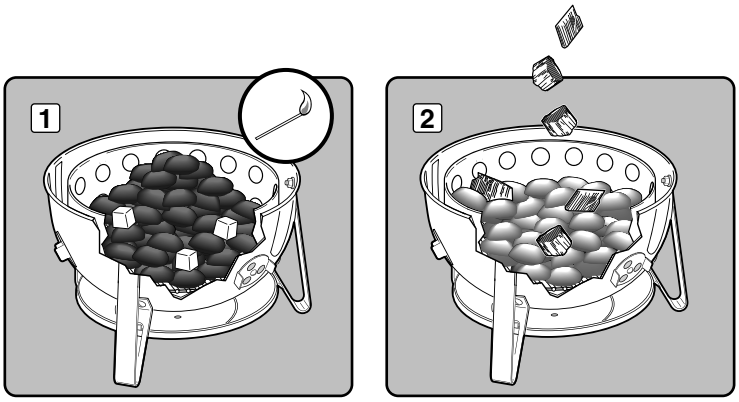
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

A) Llene la cámara de carbón con la cantidad de carbón recomendada en la Guía de Ahumado. Apile el carbón en el centro de la parrilla de carbón. Con cuidado distribuya 4-5 cubos de parafina en la pila de carbón y enciéndalos utilizando un encendedor de cuello largo o cerillos **(1)**.

⚠ Nunca utilice carbón impregnado con fluido para encender carbón. El no acatar esta advertencia puede resultar en lesiones corporales graves, la muerte, o en un incendio, así como daños materiales.

B) El carbón está listo cuando se comienza a formar una ceniza gris sobre los carbones en la capa superior. Esparza los carbones de manera pareja sobre la parrilla de carbón utilizando unas tenacillas o una herramienta metálica de mango largo.

C) Agregue 3-4 pedazos de madera dura seca sobre los carbones calientes **(2)**. Puede agregar más si desea un sabor ahumado más fuerte.
(Vea Sugerencias para Cocinar y Guía de Ahumado para mayor información.)

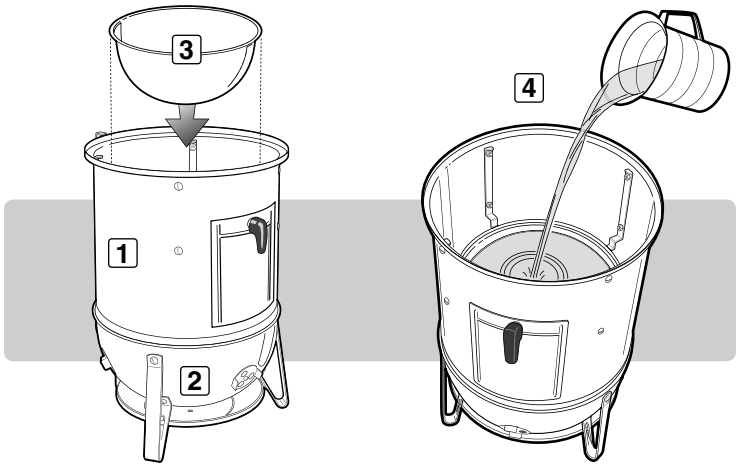


INSTRUCCIONES DE AHUMADO

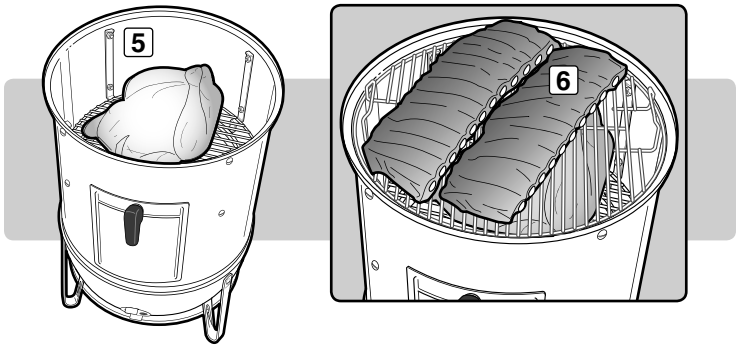
A) Coloque la sección central **(1)** sobre la sección inferior **(2)**. Coloque la olla de agua **(3)** en su lugar sobre los soportes inferiores en la sección central.

B) Utilizando un recipiente apropiado, **llene la olla de agua a plena capacidad (4).** Coloque la parrilla de cocción inferior directamente encima de la olla de agua.

⚠ ADVERTENCIA: No derrame agua sobre los carbones calientes. Esto puede causar que salpique vapor de agua y cenizas, las cuales podrían causar lesiones corporales graves o la muerte.



C) Si está cocinando tanto con la parrilla inferior como la superior, primero coloque los alimentos a ser ahumados en la parrilla inferior **(5)**. Posicione la parrilla superior sobre los soportes superiores y coloque los alimentos a ser ahumados en la parrilla superior **(6)**.
(Para mayor información, vea Sugerencias para Cocinar y Guía de Ahumado.)



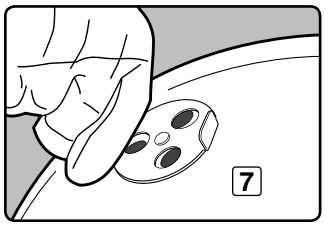
D) Levante la tapa por el asa, colóquela encima de la sección central y abra la rejilla de ventilación en la tapa **(7)**.
E) Las rejillas de ventilación son utilizadas para regular la temperatura dentro del ahumador. El abrir las rejillas de ventilación incrementa la temperatura y el cerrarlas disminuye la temperatura **(8)**.

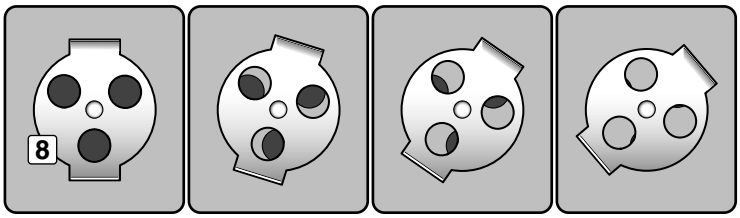
Una temperatura de 250 °F (121 °C) es la ideal para la mayoría de las carnes. Verifique la temperatura cada 15 minutos y abra o cierre las rejillas de ventilación inferiores según se requiera hasta lograr mantener la temperatura deseada. Las temperaturas externas y la ubicación afectarán el desempeño del ahumador. Por consiguiente, ajuste los tiempos de cocción según corresponda.

⚠ ADVERTENCIA: Siempre utilice guantes térmicos o guantes protectores para proteger sus manos y antebrazos. El no acatar esta advertencia podría resultar en una lesión corporal grave o la muerte.

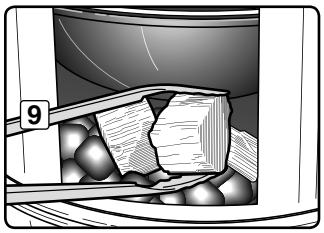
F) El agua en el ahumador es utilizada para mantener la temperatura baja. Revise el nivel de agua cada 3 - 4 horas. Si nota que la temperatura empieza a subir en el ahumador, rellene la olla con agua caliente.
G) Debido a que la carne cruda es más porosa que la carne cocida, ésta absorbe más humo de madera al principio del proceso de ahumado. Para agregar más madera, abra la puerta lateral y, utilizando tenacillas, coloque las astillas/trozos sobre los carbones ardientes, y luego cierre la puerta **(9)**. Asegúrese de que las rejillas de ventilación en la parte inferior y superior del ahumador estén parcialmente abiertas.
H) Al terminar de ahumar, limpie las parrillas de cocción con un cepillo para barbacoa o papel de aluminio estrujado para aflojar cualquier resto que quede y cierre todas las rejillas de ventilación para extinguir los carbones.

Nota: No utilice agua para extinguir los carbones puesto que ello podría dañar el acabado con revestimiento de porcelana.





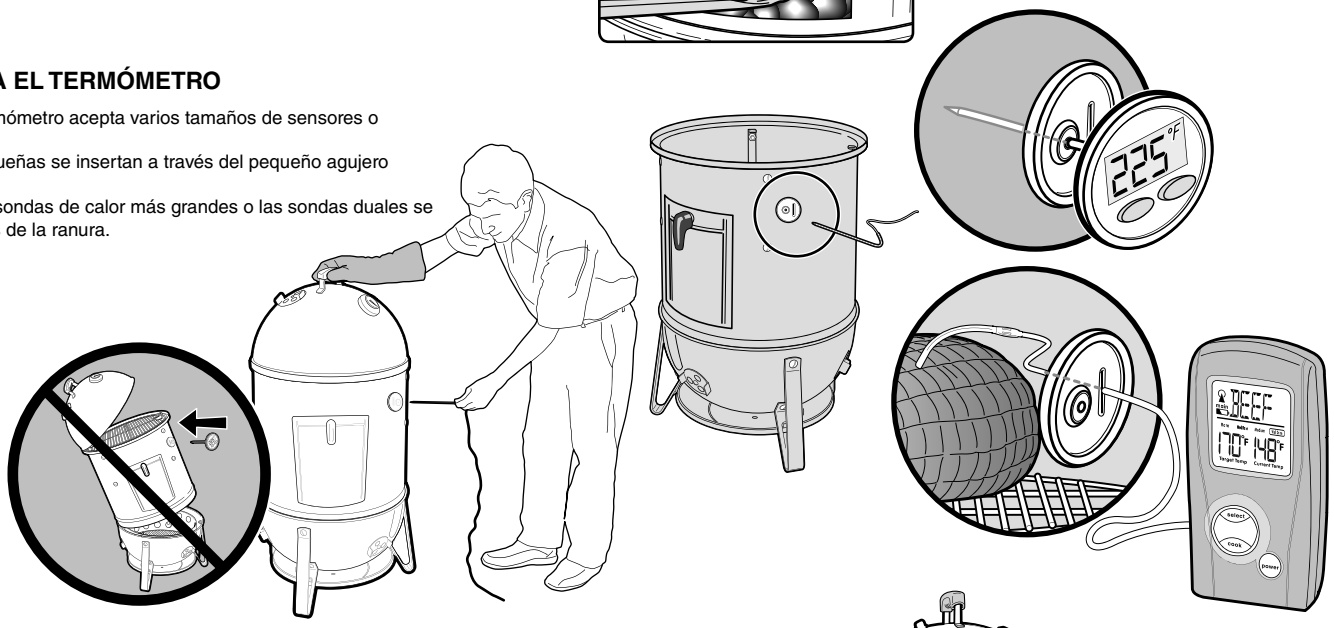
MÁS CALOR ⟷ MENOS CALOR ⟷ EXTINGUIR



AGUJERO PARA EL TERMÓMETRO

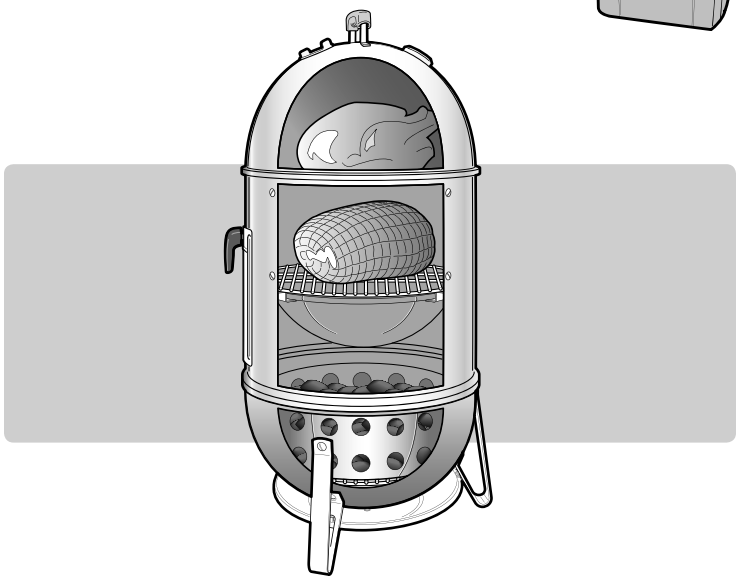
El agujero para el termómetro acepta varios tamaños de sensores o sondas de calor:

- Las sondas pequeñas se insertan a través del pequeño agujero redondo.
- Los sensores y sondas de calor más grandes o las sondas duales se insertan a través de la ranura.



SUGERENCIAS PARA COCINAR

- Se pueden utilizar ambas parrillas de cocción simultáneamente para los alimentos. Si está utilizando solamente una parrilla de cocción, se recomienda utilizar la parrilla superior para que le sea más fácil alcanzar los alimentos.
- El agregar alimentos al ahumador hará caer la temperatura en el mismo; podría requerirse más tiempo.
- Siempre cocine con la tapa puesta sobre el ahumador.
- Resista la tentación de levantar la tapa durante la cocción. Cada vez que se retira la tapa, se agregan 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
- Las temperaturas externas y la ubicación afectarán el desempeño del ahumador. Por consiguiente, ajuste los tiempos de cocción según corresponda.
- Al agregar briquetas de carbón o trozos de madera, revise la olla de agua y agregue el agua caliente necesaria para llenar la misma. Utilice la puerta en la parte delantera del ahumador para agregar carbón o agua. Siempre utilice agua caliente para rellenar la olla de agua.
- El ahumar es realmente una aventura. Experimente con temperaturas, maderas y carnes diferentes. Se recomienda utilizar el Diario del Ahumador (que se encuentra más adelante en este libro) mientras esté experimentando. Anote los ingredientes, las cantidades de madera, las combinaciones y los resultados de manera que pueda repetir los éxitos.



CONSEJOS PRÁCTICOS

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

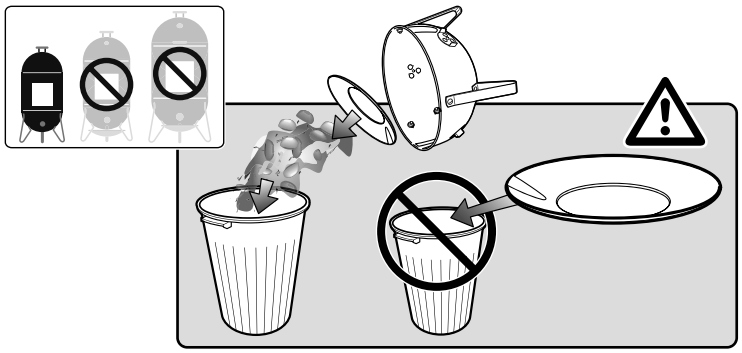
- Lávese las manos a fondo con agua jabonosa caliente antes de comenzar a preparar cualquier alimento y después de haber manipulado carne, pescado o carne de ave frescos.
- No descongele las carnes, pescados o carnes de ave a temperatura ambiente. Descongele las carnes en el refrigerador.
- Nunca coloque alimentos cocidos en el mismo plato en que se encontraban alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan entrado en contacto con carne o pescado crudo con agua caliente jabonosa y luego enjuáguelos.

CUIDADO FÁCIL DEL AHUMADOR

Agregue años a la vida del Ahumador Weber® Smokey mountain cooker™ dándole una limpieza a fondo una vez por año.

Es Fácil Hacerlo:

- Asegúrese de que el ahumador esté frío y que los carbones se hayan extinguido por completo.
- Retire las parrillas de cocción y de carbón.
- Retire las cenizas.
- Lave el ahumador con agua y un detergente suave. Enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción tras cada uso. Simplemente afloje los residuos con un cepillo para barbacoa o papel de aluminio estrujado, y luego límpiela con toallas de papel.



CAPACIDAD TOTAL DE CARBÓN (APROXIMADA)	
DIÁMETRO DEL AHUMADOR	**CAPACIDAD DE LA CÁMARA DE CARBÓN**
14,5 pulgadas (37 cm)	110 briquetas
18,5 pulgadas (47 cm)	220 briquetas
22,5 pulgadas (57 cm)	330 briquetas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REMEDIE
La temperatura continúa subiendo aún y cuando las rejillas de ventilación inferiores están cerradas.	Verifique el nivel de agua en la olla de agua. Agregue agua caliente si el nivel está bajo.
La temperatura está demasiado baja.	A) Abra las rejillas de ventilación inferiores. B) Remueva los carbones para desprender la ceniza acumulada alrededor de los carbones. C) Durante lapsos más largos de ahumado, verifique los niveles del carbón cada 3 - 4 horas y agregue briquetas de acuerdo a la siguiente tabla:

DIÁMETRO DEL AHUMADOR	BRIQUETAS DE CARBÓN
14,5 pulgadas (37 cm)	Agregue 8-10 briquetas
18,5 pulgadas (47 cm)	Agregue 12-14 briquetas
22,5 pulgadas (57 cm)	Agregue 18-20 briquetas

Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) por este medio le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este Ahumador Weber® Smokey Mountain Cooker™ que el mismo estará libre defectos en cuanto a materiales y a mano de obra a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Rejillas de cocción / de carbón:	2 años
Recipiente y tapa contra la herrumbre:	10 años
Asas de nilón:	10 años
Todas las demás partes:	2 años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan. Weber podría requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, USTED DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO DE COMPRAS O FACTURA Y RETORNAR INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía Limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, de que efectivamente son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si tiene que retornarnos las piezas defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las piezas al comprador con transporte o franqueo prepagado.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debido a accidentes, abuso, maltrato, alteración, uso indebido, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o servicio incorrecto, o el no llevar a cabo mantenimiento normal y de rutina.

Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclementes tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas están contenidas en la atmósfera.

No existen otras garantías expresas excepto aquellas indicadas en este documento y cualquier garantía implícita de comerciabilidad y adecuación a un fin particular está limitada en duración al período de cobertura de esta Garantía Limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que esta limitación podría no aplicar para usted.

Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o emergente. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión podría no aplicar para usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos; y ninguna tal representación será vinculante para Weber.

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su parrilla hoy mismo. ◆

GUÍA DE AHUMADO

Maderas duras diferentes impartirán una variedad de sabores. Es mejor experimentar algo para encontrar el tipo de madera dura, o combinación de maderas duras, que a usted le guste más. Comience con la menor cantidad de trozos de madera; se pueden agregar más a su gusto.

Experimente con diferentes variedades de madera y de cantidades utilizadas. También puede agregar hojas de laurel, dientes de ajo, hojas de menta, cáscara de limón o naranja y diversas especias al carbón para darle mayor sazón. Mantenga un registro de sus experimentos; es fácil olvidarse de lo que se hizo la última vez.

TIPO DE MADERA	CARACTERÍSTICAS	ALIMENTOS CON LAS QUE COMBINA
Nogal americano	Sabor picante, ahumado y parecido al tocino.	Cerdo, pollo, carne de res, carnes de caza, quesos.
Pacana	Rico y más sutil que el nogal, pero de sabor similar. Se quema a menor temperatura, por lo cual es ideal para el ahumado a muy baja temperatura.	Cerdo, pollo, cordero, pescado, quesos.
Mezquite	Un sabor más dulce y delicado que el nogal. Tiende a quemarse a alta temperatura, por lo que debe usarse con cuidado.	La mayoría de las carnes, en especial las carnes de res. La mayoría de los vegetales.
Aliso	Un sabor delicado que realza las carnes más ligeras.	Salmón, pez espada, esturión, otros pescados. También es bueno para el pollo y el cerdo.
Arce	Sabor ligeramente ahumado, algo dulce.	Carnes de ave, vegetales, jamón. Para el jamón o tocino, pruebe mezclar el arce con mazorcas de maíz.
Cerezo	Sabor ahumado a fruta, ligeramente dulce.	Carnes de aves, aves de caza, cerdo.
Manzana	Sabor ahumado ligeramente dulce, pero más denso y frutal.	Carnes de res, de aves, de aves de caza y cerdo (particularmente el jamón).

Siempre evite maderas blandas y resinosas como el pino, el cedro y el álamo temblón. ⚠ **ADVERTENCIA: Nunca utilice madera que haya sido tratada o expuesta a productos químicos.**

Los cortes, espesores, pesos, cantidades de carbón y tiempos de asado son dados como guías generales y no como reglas absolutas. Los tiempos de cocción son afectados por tales factores como la altitud, el viento, la temperatura al aire libre, y cuán cocido se desea el alimento.

Los tiempos de cocción para la carne de res son acordes con la definición de la carne cocida a término medio según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a menos que se indique lo contrario. Los tiempos de cocción indicados son para alimentos que se han descongelado por completo.

PESCADO	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN			TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / PUNTO DE COCCIÓN
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Entero, pequeño	Parrilla entera	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	1 - 1½ horas	2 - 4	Se desmenuza con el tenedor
Entero, grande	3 - 6 libras	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	3 - 4 horas	2 - 4	Se desmenuza con el tenedor
Langosta y langostinos	Parrilla entera	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	1 hora	2 - 4	Firme y rosada

CARNES DE AVE	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN			TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / PUNTO DE COCCIÓN
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Pollo, entero	5 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	2½ - 3½ horas	1 - 3	165 °F (74 °C) término medio
Pavo, entero	8 - 12 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	4 - 5 horas	2 - 4	165 °F (74 °C) término medio
Pavo, entero	12 - 18 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	8 - 10 horas	3 - 5	165 °F (74 °C) término medio
Pato, entero	3 - 4 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	2 - 2½ horas	3 - 4	180 °F (82 °C) término medio

CARNE DE CERDO	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN			TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / PUNTO DE COCCIÓN
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Asado de cerdo	4 - 8 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) bien cocido
Costillas de cerdo	Parrilla entera	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	4 - 6 horas	2 - 4	Carne comienza a separarse del hueso
Jamón, fresco y entero	10 - 18 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	8 - 12 horas	2 - 4	170 °F (76 °C) bien cocido
Paleta de cerdo	4 - 8 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	8 - 12 horas	3 - 5	190 °F (88 °C) bien cocida

CARNE DE RES	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN			TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / PUNTO DE COCCIÓN
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Falda de res	5 - 6 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	190 °F (88 °C) bien cocidaav
Asado de cordero, venado	5 - 7 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	160 °F (71 °C) término medio
Cortes grandes de caza	7 - 9 libras	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) bien cocidos
Costillas de res	Parrilla entera	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	6 - 7 horas	2 - 4	160 °F (71 °C) bien cocida

DIARIO DEL AHUMADOR

Alimento:	Temperatura:	Tiempo de cocción:	Madera utilizada:
Notas:			

Alimento:	Temperatura:	Tiempo de cocción:	Madera utilizada:
Notas:			

Alimento:	Temperatura:	Tiempo de cocción:	Madera utilizada:
Notas:			

Alimento:	Temperatura:	Tiempo de cocción:	Madera utilizada:
Notas:			

FUMOIR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE - PG 26

Register your grill online at www.weber.com®

Ne pas jeter. Ce document contient des informations importantes sur le produit, des mises en garde et des précautions.
Remarque : N'utilisez pas ce fumoir avant d'avoir lu le présent mode d'emploi.

GENERALITES SUR LA SECURITE

⚠ DANGER

Le non-respect des consignes de sécurité intitulées Danger, Mise en garde, et Attention contenues dans le présent Mode d'emploi risque d'entraîner une blessure grave, un décès, ou un incendie, ainsi que des dégâts matériels.

- ⚠ **N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ! Ce fumoir est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des émanations toxiques vont s'accumuler et provoquer des blessures graves voire un décès.**
- ⚠ **N'utilisez jamais un charbon de bois imprégné d'un fluide d'allumage pour charbon de bois.**
- ⚠ **N'ajoutez pas de fluide d'allumage pour charbon de bois ou du charbon de bois imprégné d'un fluide pour l'allumage du charbon de bois sur du charbon de bois à très haute ou haute température.**
- ⚠ **N'utilisez pas de fluide d'allumage, d'essence, d'alcool, ni tout autre fluide extrêmement volatil pour allumer ou rallumer du charbon de bois.**
- ⚠ **N'utilisez pas ou ne conservez pas du fluide d'allumage, de l'essence, de l'alcool, ou tout autre fluide extrêmement volatil dans un rayon de cinq pieds par rapport au fumoir.**
- ⚠ **Ne laissez pas des enfants en bas âge, des enfants ou des animaux de compagnie sans surveillance à proximité d'un fumoir à haute température.**
- ⚠ **ATTENTION ! Ce fumoir va atteindre une température très élevée, ne le déplacez pas pendant son utilisation.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce fumoir dans un rayon de cinq pieds par rapport à tout matériau inflammable.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce fumoir si toutes les pièces ne sont pas en place.**
- ⚠ **Ne retirez pas les cendres avant que la totalité du charbon de bois soit totalement brûlée et qu'elle soit complètement éteinte.**
- ⚠ **Ne portez pas de vêtements à manches amples et flottantes lorsque vous allumez ou que vous utilisez le fumoir.**
- ⚠ **N'utilisez pas le fumoir lorsque le vent est fort.**
- ⚠ **Maintenez le fumoir en position plane en permanence.**
- ⚠ **Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme étant à l'origine de cancers, de malformations à la naissance, ou d'autres troubles de la reproduction.**
- ⚠ **Retirez le couvercle du fumoir lorsque vous allumez les briquettes de charbon de bois.**
- ⚠ **Placez toujours le charbon de bois au-dessus de la grille à charbon de bois et pas directement dans la cuve inférieure.**
- ⚠ **Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon de bois, ni le fumoir, pour voir s'ils sont chauds.**
- ⚠ **Des gants à barbecue ou des maniques devraient toujours être utilisés pour protéger les mains pendant l'utilisation du fumoir ou l'ajustement des aérations.**
- ⚠ **Utilisez des ustensiles pour barbecue adaptés, avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.**
- ⚠ **Pour éteindre le charbon de bois, placez le couvercle sur le fumoir puis fermez toutes les aérations. N'utilisez pas d'eau dans la mesure où cela va détériorer la finition de porcelaine émaillée.**
- ⚠ **Afin de contrôler les embrasements, placez le couvercle sur le fumoir. N'utilisez pas d'eau.**
- ⚠ **Manipulez et stockez les allumeurs électriques à haute température avec précaution.**
- ⚠ **Maintenez les cordons d'alimentation électrique à l'écart des surfaces à haute température du fumoir. Orientez tous les cordons d'alimentation électrique à l'écart des zones de circulation.**
- ⚠ **Le fait de recouvrir la cuve de papier aluminium va faire obstruction au flux d'air.**
- ⚠ **L'utilisation d'objets tranchants pour nettoyer la grille de cuisson ou pour retirer les cendres va détériorer les finitions.**
- ⚠ **L'utilisation de détergents abrasifs sur la grille de cuisson ou sur le fumoir lui-même va détériorer les finitions.**
- ⚠ **Retirez la totalité des débris de l'écran anti-chaleur inférieur avant d'utiliser le fumoir.**
- ⚠ **MISE EN GARDE ! Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.**
- ⚠ **N'utilisez pas le fumoir sur une table.**

DEMARRAGE

AVANT L'ALLUMAGE

⚠ N'utilisez pas le fumoir sur une table.

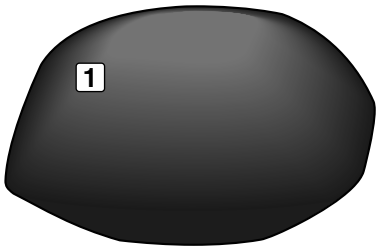
A) Le fumoir devrait être placé sur une surface plane, résistante à la chaleur, et non inflammable à l'écart des bâtiments et en dehors de la voie de circulation générale. Le fumoir est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement et il n'est pas recommandé de l'utiliser sur des surfaces avec moquette en extérieur.

B) Assurez-vous que les cendres ont été retirées de la cuve inférieure et que la grille à charbon de bois et le compartiment à charbon de bois sont en place.

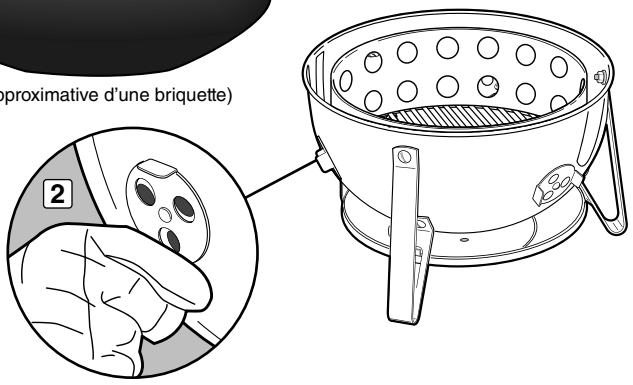
C) Retirez le couvercle et la section centrale avant d'allumer les briquettes de charbon de bois. Weber recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois **(1)** avec votre Fumoir Weber® Smokey Mountain Cooker™. Le charbon de bois en gros morceaux ou les perles de chaleur ne sont pas recommandés.

⚠ N'utilisez jamais de charbon de bois imprégné de fluide d'allumage pour charbon de bois. Le non-respect de cette mise en garde risque de provoquer des blessures graves, un décès, ou un incendie, ainsi que des dégâts matériels.

D) Ouvrez la totalité des aérations sur la partie inférieure de la cuve **(2)**.



(Taille approximative d'une briquette)



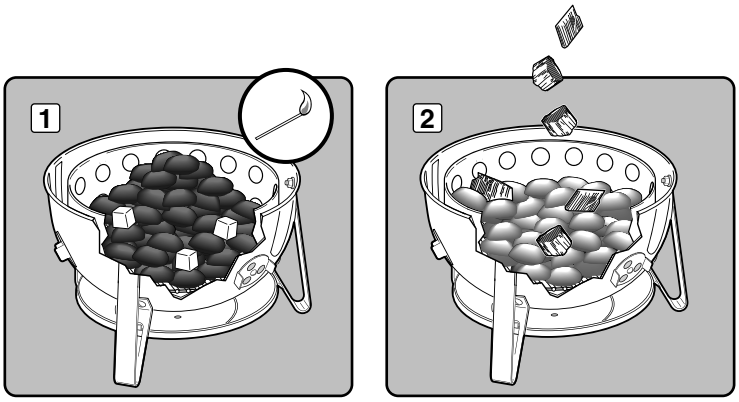
INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

A) Remplissez le compartiment à charbon de bois avec la quantité de charbon de bois recommandée dans le Guide pour le Fumage. Faites un tas de charbon de bois au centre de la grille à charbon. Dispersez prudemment 4-5 cubes de paraffine sur le tas de charbon puis allumez en utilisant un allumeur à long nez ou des allumettes longues **(1)**.

⚠ N'utilisez jamais du charbon de bois imprégné de fluide d'allumage pour charbon de bois. Le non-respect de cet avertissement risque de provoquer des blessures graves, un décès, ou un incendie, ainsi que des dégâts matériels.

B) Le charbon de bois est prêt lorsque des cendres grises commencent à se former sur le charbon de bois situé au-dessus. Etalez le charbon de bois de façon uniforme sur la grille à charbon de bois, en utilisant une paire de pinces ou un ustensile métallique à long manche.

C) Ajoutez 3-4 morceaux de bois dur sec au-dessus du charbon de bois très chaud **(2)**. Vous pouvez en ajouter davantage si vous souhaitez obtenir une saveur fumée plus forte.
(Voir Astuces pour la Cuisson & Guide pour le Fumage pour de plus amples informations.)

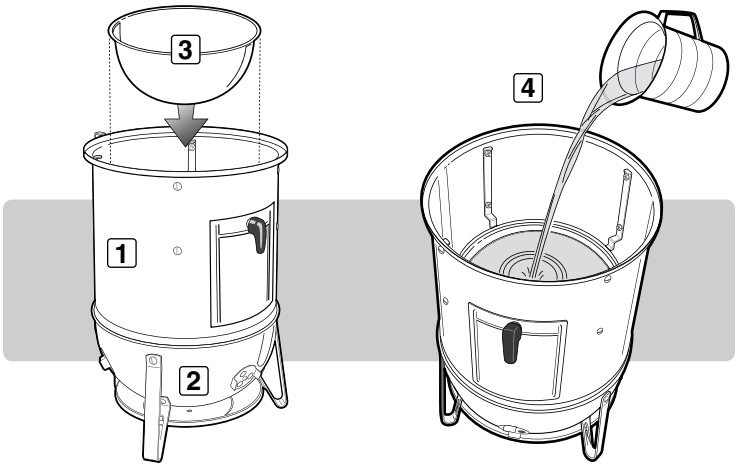


INSTRUCTIONS RELATIVES AU FUMOIR

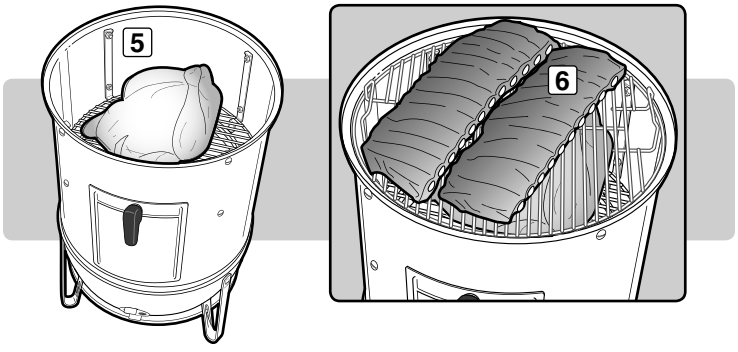
A) Placez la section centrale **(1)** sur la section inférieure **(2)**. Placez le récipient à eau **(3)** en position sur les supports inférieurs dans la section centrale.

B) En utilisant un récipient adapté, **remplissez le récipient à haut jusqu'à sa capacité (4).** Positionnez la grille de cuisson inférieure directement au-dessus du récipient à eau.

⚠ MISE EN GARDE : Ne renversez pas d'eau sur le charbon de bois à haute température. Ceci risque de provoquer une élévation de vapeur et de cendres susceptible d'entraîner des blessures graves voire un décès.



C) Si vous cuisinez à la fois sur la grille de cuisson supérieure et sur la grille de cuisson inférieure, placez les aliments qui doivent être fumés sur la grille inférieure d'abord **(5)**. Positionnez la grille supérieure sur les supports du haut puis placez les aliments à fumer sur la grille supérieure **(6)**.
(Voir Astuces pour la Cuisson & Guide de Fumage pour plus d'informations.)



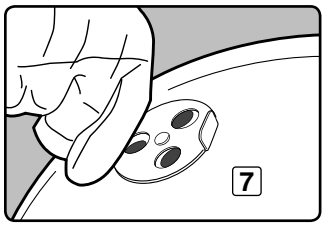
D) Soulevez le couvercle en le tenant par la poignée, placez-le au-dessus de la section centrale puis ouvrez l'aération sur le couvercle **(7)**.
E) Les aérations sont utilisées pour réguler la température à l'intérieur du fumoir. Le fait d'ouvrir les aérations fait augmenter la température et le fait de fermer les aérations fait diminuer la température **(8)**.

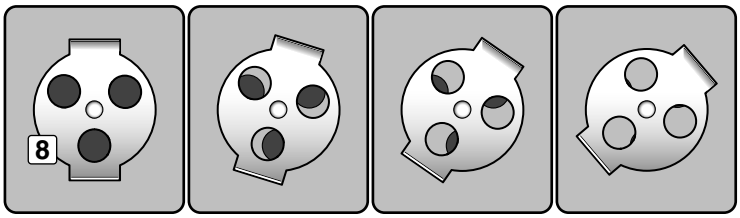
Une température de 250 °F (121 °C) est idéale pour la plupart des viandes. Vérifiez la température toutes les 15 minutes puis ouvrez et fermez les aérations inférieures selon les besoins jusqu'à ce que vous parveniez à atteindre et à maintenir votre température cible. Les températures externes et l'emplacement vont influencer la manière dont votre fumoir se comporte. Ajustez vos temps de cuisson en conséquence.

⚠ **MISE EN GARDE : Utilisez toujours des mitaines ou des gants de protection afin de protéger vos bras et vos avant-bras. Le non respect de cette consigne de sécurité risque de provoquer des blessures graves voire un décès.**

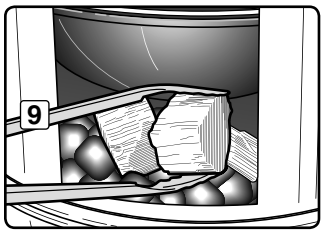
F) L'eau à l'intérieur du fumoir est utilisée afin de maintenir une température basse. Vérifiez le niveau de l'eau toutes les 3 – 4 heures. Si vous remarquez que les températures montent à l'intérieur du fumoir, remplissez à nouveau le récipient avec de l'eau chaude.
G) La viande crue étant davantage poreuse que la viande cuite, elle absorbe davantage de fumée de bois au début du processus de fumage. Pour ajouter davantage de bois, ouvrez la porte latérale et, à l'aide de pinces, placez les copeaux/morceaux au-dessus des charbons ardents, puis refermez la porte **(9)**. Assurez-vous que les aérations au dessous et en haut du fumoir sont partiellement ouvertes.
H) Une fois le fumage terminé, brossez les grilles avec une brosse métallique ou du papier aluminium roulé en boule afin de détacher les résidus éventuels puis fermez toutes les aérations pour éteindre le charbon de bois.

Remarque : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois car cela risque de détériorer la finition en porcelaine émaillée.





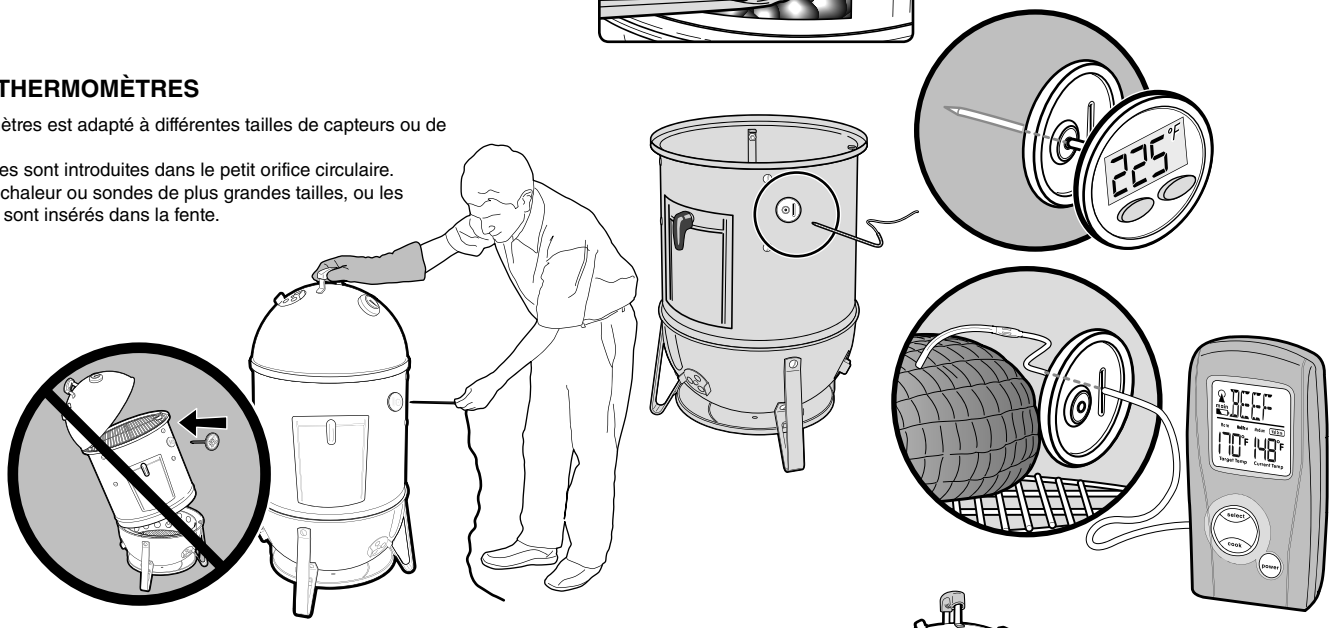
PLUS DE CHALEUR ⟷ MOINS DE CHALEUR ⟷ ETEINDRE



ORIFICE POUR THERMOMÈTRES

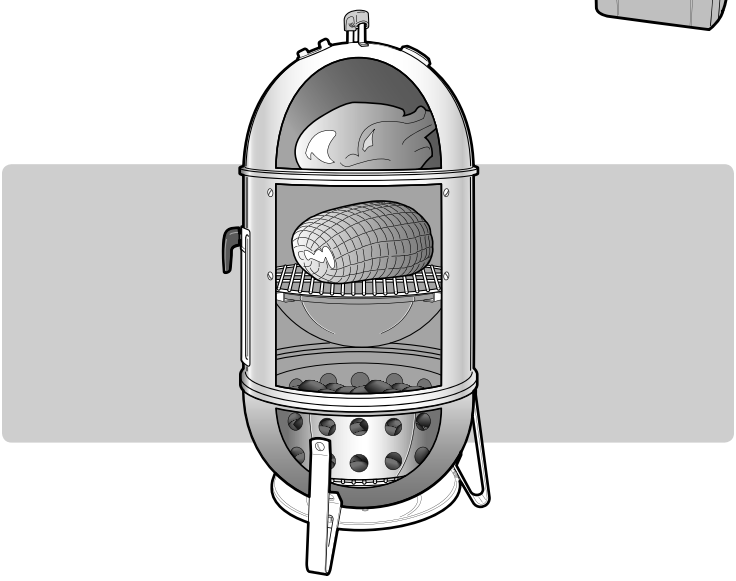
L'orifice pour thermomètres est adapté à différentes tailles de capteurs ou de sondes à chaleur :

- Les petites sondes sont introduites dans le petit orifice circulaire.
- Les capteurs de chaleur ou sondes de plus grandes tailles, ou les sondes doubles, sont insérés dans la fente.



ASTUCES POUR LA CUISSON

- Les deux grilles de cuisson peuvent être utilisées en même temps pour cuire des aliments. Si vous n'utilisez qu'une seule grille de cuisson, il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson du haut pour accéder plus facilement à vos aliments.
- Le fait d'ajouter des aliments au fumoir va diminuer la température à l'intérieur du fumoir ; il est possible que davantage de temps soit nécessaire.
- Cuisinez toujours avec le couvercle sur le fumoir.
- Résistez à la tentation de soulever le couvercle pendant la cuisson. Chaque fois que le couvercle est retiré, cela ajoute 15 à 20 minutes à votre temps de cuisson.
- Les températures externes et l'emplacement de cuisson auront une influence sur la performance de votre fumoir. Ajustez vos durées de cuisson en conséquence.
- Lorsque vous ajoutez des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois, vérifiez le récipient à eau et ajoutez de l'eau chaude si nécessaire afin de remplir le récipient. Utilisez la porte à l'avant du fumoir pour ajouter du charbon de bois ou de l'eau. Utilisez toujours de l'eau chaude pour remplir à nouveau le récipient d'eau.
- Le fumage est véritablement une aventure. Expérimentez avec diverses températures, divers bois et viandes. Il est recommandé d'utiliser le Journal du Fumoir (que vous trouverez plus loin dans ce livre) lorsque vous expérimentez. Inscrivez les ingrédients, les quantités de bois, les mélanges, et les résultats afin de pouvoir reproduire vos réussites.



ASTUCES UTILES

ASTUCES CONCERNANT LA SECURITE DES ALIMENTS

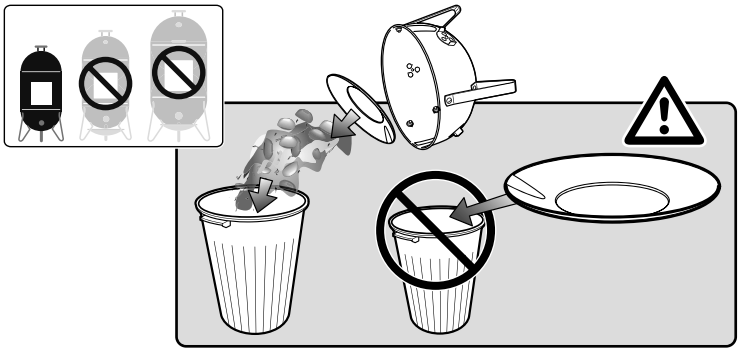
- Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson ou de la volaille.
- Ne décongelez pas de la viande, du poisson ou de la volaille à température ambiante. Décongelez la viande au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette qui a auparavant contenu des aliments crus.
- Lavez la totalité des assiettes et des ustensiles de cuisine qui sont entrés en contact avec des viandes crues ou du poisson à l'eau chaude savonneuse puis rincez-les.

ENTRETIEN FACILE DU FUMOIR

Prolongez la durée de vie de votre Fumoir Weber® Smokey mountain cooker™ de plusieurs années en le nettoyant à fond une fois par an.

C'est Facile à Faire :

- Assurez-vous que le fumoir est froid et que le charbon de bois est complètement éteint.
- Retirez la grille de cuisson et la grille à charbon de bois.
- Retirez les cendres.
- Lavez votre fumoir avec un détergent doux et de l'eau. Rincez bien à l'eau claire puis essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Diminuez simplement la présence des résidus en la frottant avec une brosse pour grille ou simplement avec du papier alu en boule, ensuite essuyez avec des serviettes en papier.



CAPACITE TOTALE EN CHARBON DE BOIS (ENVIRON)	
DIAMETRE DU FUMOIR	**CAPACITE DU COMPARTIMENT A CHARBON DE BOIS**
14,5 pouces (37 cm)	110 briquettes
18,5 pouces (47 cm)	220 briquettes
22,5 pouces (57 cm)	330 briquettes

DEPANNAGE

PROBLEME	SOLUTION
La température continue de s'élever alors même que les aérations inférieures sont fermées.	Vérifiez le niveau d'eau dans le récipient à eau. Ajoutez de l'eau chaude si le niveau est bas.
La température est trop basse.	A) Ouvrez les aérations du bas. B) Mélangez le charbon de bois afin de déloger les cendres accumulées autour du charbon de bois. C) Pendant les périodes de fumage plus longues, vérifiez le niveau du charbon de bois toutes les 3 – 4 heures puis ajoutez des briquettes conformément au tableau ci-dessous :

DIAMETRE DU FUMOIR	BRIQUETTES DE CHARBON
14,5 pouces (37 cm)	Ajoutez 8-10 briquettes
18,5 pouces (47 cm)	Ajoutez 12-14 briquettes
22,5 pouces (57 cm)	Ajoutez 18-20 briquettes

Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le Représentant du service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantit par le présent document à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce Fumoir Weber® Smokey Mountain Cooker™ qu'il ne comportera aucun défaut de matériau ni de fabrication à compter de la date d'achat comme suit :

Grilles de cuisson / Grilles à charbon de bois :	2 ans
Cuve et couvercle contre la rouille :	10 ans
Poignées en nylon :	10 ans
Toutes les autres pièces :	2 ans

lorsque l'appareil est assemblé et utilisé conformément aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber pourra exiger un justificatif raisonnable de votre date d'achat. PAR CONSEQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE ET RETOURNER LA CARTE D'ENREGISTREMENT DE VOTRE GARANTIE LIMITEE WEBER IMMEDIATEMENT.

Cette Garantie limitée sera limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions d'utilisation et d'entretien normales et qui après examen montreront à la satisfaction de Weber qu'elles sont défectueuses. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande, Weber choisira de réparer ou de remplacer ces pièces sans frais. S'il vous est demandé de retourner des pièces défectueuses, les frais de transport doivent être payés à l'avance. Weber retournera les pièces à l'acheteur, franco de transport ou de port.

La présente Garantie limitée ne couvre pas toutes défaillances ou difficultés d'utilisation résultant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une utilisation incorrecte, d'une altération, d'une mauvaise application, de vandalisme,
d'une installation incorrecte ou d'une maintenance ou de réparations incorrects, ou du fait que les maintenances normales et de routine n'ont pas été effectuées.

Toute détérioration ou tout dommage provoqué par des conditions météorologiques graves comme de la grêle, des ouragans, des séismes ou des tornades, toute décoloration due à une exposition à des agents chimiques, soit directement soit dans l'atmosphère, n'est pas couverte par la présente Garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse à part ce qui est mentionné dans le présent document et toute garantie induite de commerciabilité ou d'adaptation à un usage est limitée en durée à la période couverte par la présente Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas la limitation de durée d'une garantie induite, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas dans votre cas.

Weber n'est pas responsable en cas de dommages particuliers, indirects ou secondaires. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages induites ou secondaires, il est donc possible que cette limitation ou cette exclusion ne s'applique pas dans votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom aucune autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements ; et aucune représentation de ce type ne lie Weber.

Visitez le site Internet www.weber.com®, sélectionnez votre pays d'origine, et enregistrez votre grill dès aujourd'hui. ◆

GUIDE POUR LE FUMAGE

Différents bois durs donneront diverses saveurs. Il est préférable d'expérimenter afin de découvrir le type de bois dur, ou le mélange de bois durs, que vous préférez. Commencez avec la plus petite quantité de morceaux de bois ; vous pouvez en ajouter pour vous rapprocher de vos goûts.

Expérimentez avec différentes variétés et quantités de bois. Vous pouvez également ajouter des feuilles de laurier, des gousses d'ail, des feuilles de menthe, des zestes d'oranges ou de citrons et diverses épices au charbon de bois pour davantage de saveur. Conservez une trace écrite de vos expérimentations ; il est facile d'oublier ce que vous avez fait la dernière fois.

TYPE DE BOIS	CARACTERISTIQUES	ALIMENTS ADAPTES
Hickory	Saveur âcre et fumée, semblable au bacon.	Porc, poulet, boeuf, gibier, fromage.
Pacane	Riche et plus subtil que le hickory, mais au goût proche. Brûle sans monter en température, idéale pour le fumage à température très faible.	Porc, poulet, agneau, poisson, fromages.
Mesquite	Saveur plus douce, plus délicate que l'hickory. A tendance à brûleur à haute température, alors utilisez-le avec prudence.	La plupart des viandes, en particulier le boeuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur délicate qui parfume les viandes légères.	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons. Egalement bon avec le poulet et le porc.
Erable	Légèrement fumé, saveur assez douce.	Volaille, légumes, jambon. Essayez de mélanger l'érable avec des épis de maïs pour le jambon ou le bacon.
Cerisier	Saveur fumée fruitée et légèrement douce.	Volailles, gibier à plumes, porc.
Pommier	Saveur fumée fruitée, légèrement douce mais plus dense.	Boeuf, volaille, gibier à plumes, porc (en particulier le jambon).

Evitez toujours les bois mous et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble.
⚠ **MISE EN GARDE : N'utilisez jamais un bois qui a été traité ou exposé à des agents chimiques.**

Les informations fournies au sujet des découpes, des épaisseurs, des poids, des quantités de charbon de bois et des durées de cuisson sont destinées à être des guides plutôt des règles strictes. Les temps de cuisson sont directement affectés par des facteurs comme l'altitude, le vent, la température extérieure et le niveau de cuisson souhaité.

Les temps de cuisson pour le boeuf correspondent à la définition du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis pour une cuisson à point, sauf mention contraire. Les temps de cuisson fournis sont les temps de cuisson pour des aliments qui ont été complètement décongelés.

POISSON	POIDS	QUANTITE DE CHARBON DE BOIS			TEMPS DE CUISSON	MORCEAUX DE BOIS	TEMPERATURE INTERNE / CUISSON
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Entier, petit	Grill complet	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ heures	2 - 4	S'émiette à la fourchette
Entier, grand	3 - 6 livres	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 heures	2 - 4	S'émiette à la fourchette
Homard et crevettes	Grill complet	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 heure	2 - 4	Ferme et rose

VOLAILLE	POIDS	QUANTITE DE CHARBON DE BOIS			TEMPS DE CUISSON	MORCEAUX DE BOIS	TEMPERATURE INTERNE / CUISSON
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Poulet, entier	5 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ heures	1 - 3	165 °F (74 °C) moyen
Dinde, entière	8 - 12 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	4 - 5 heures	2 - 4	165 °F (74 °C) moyen
Dinde, entière	12 - 18 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 10 heures	3 - 5	165 °F (74 °C) moyen
Canard, entier	3 - 4 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2 - 2½ heures	3 - 4	180 °F (82 °C) moyen

PORC	POIDS	QUANTITE DE CHARBON DE BOIS			TEMPS DE CUISSON	MORCEAUX DE BOIS	TEMPERATURE INTERNE / CUISSON
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Rôti de porc	4 - 8 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 heures	3 - 5	170 °F (76 °C) bien cuit
Côtes de porc	Grill complet	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	4 - 6 heures	2 - 4	La viande commence à se détacher de l'os
Jambon, frais et entier	10 - 18 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 heures	2 - 4	170 °F (76 °C) bien cuit
Epaule de porc	4 - 8 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 heures	3 - 5	190 °F (88 °C) bien cuit

BOEUF	POIDS	QUANTITE DE CHARBON DE BOIS			TEMPS DE CUISSON	MORCEAUX DE BOIS	TEMPERATURE INTERNE / CUISSON
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Poitrine de boeuf	5 - 6 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 heures	3 - 5	190 °F (88 °C) bien cuit
Rôti d'agneau, venaison	5 - 7 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 heures	3 - 5	160 °F (71 °C) moyen
Gros morceaux de gibier	7 - 9 livres	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 heures	3 - 5	170 °F (76 °C) bien cuit
Côtes de boeuf	Grill complet	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	6 - 7 heures	2 - 4	160 °F (71 °C) bien cuit

JOURNAL DU FUMOIR

Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

JOURNAL DU FUMOIR

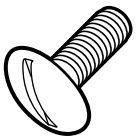
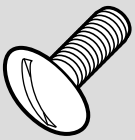
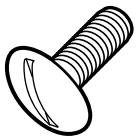
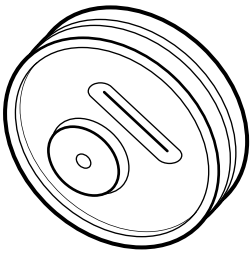
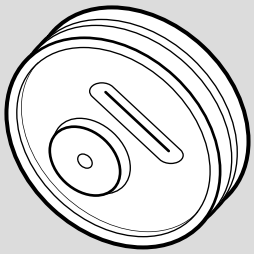
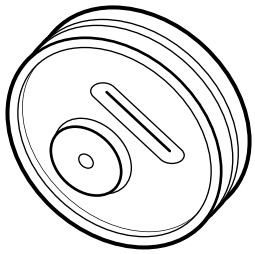
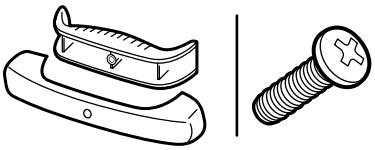
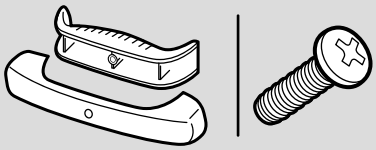
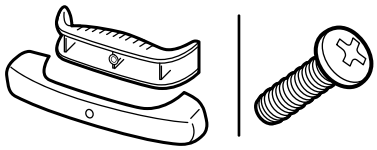
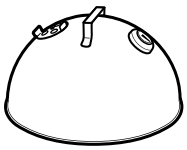
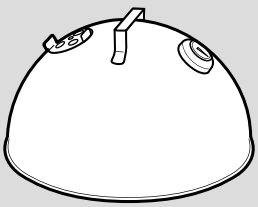
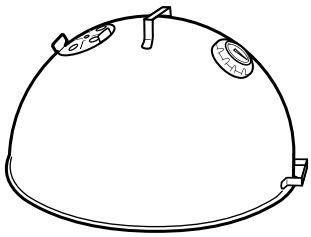
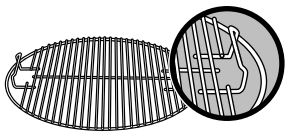
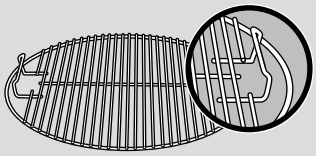
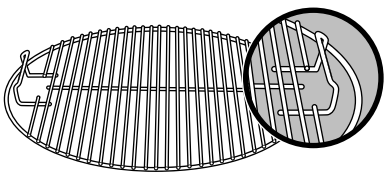
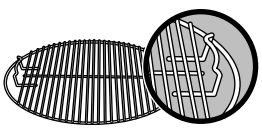
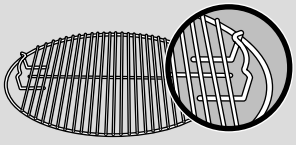
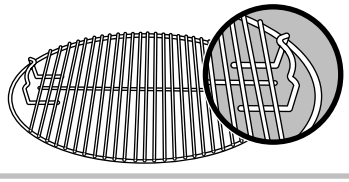
Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

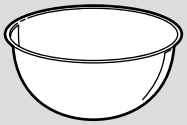
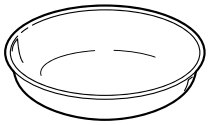
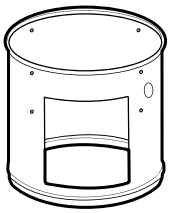
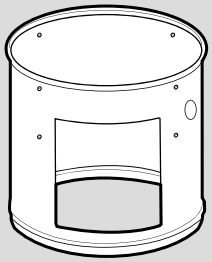
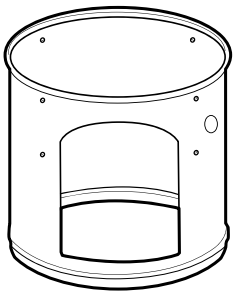
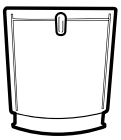
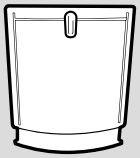
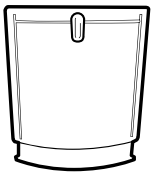
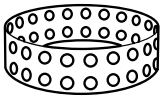
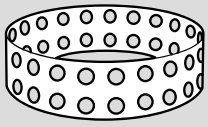
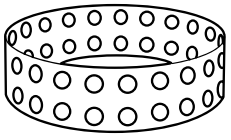
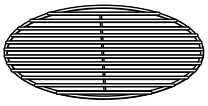
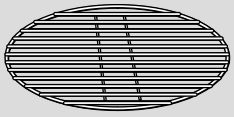
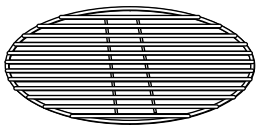
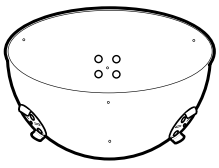
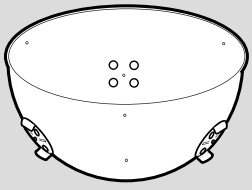
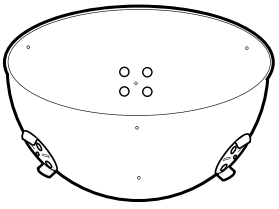
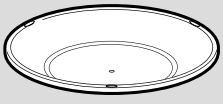
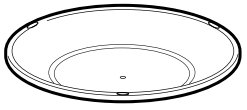
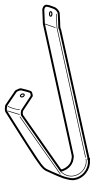
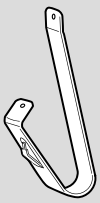
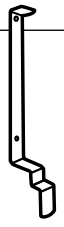
Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

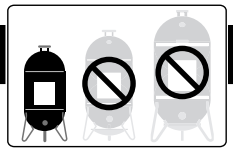
Aliment :	Température :	Temps de cuisson :	Bois utilisé :
Remarques :			

ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE

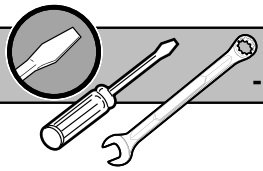
14.5" (37cm)	18.5" (47cm)	22.5" (57cm)
14 - 		
14 -		
14 -		
6 -		
1 - 		
1 - 		2 - 
1 - 		
1 - 		
1 - 		

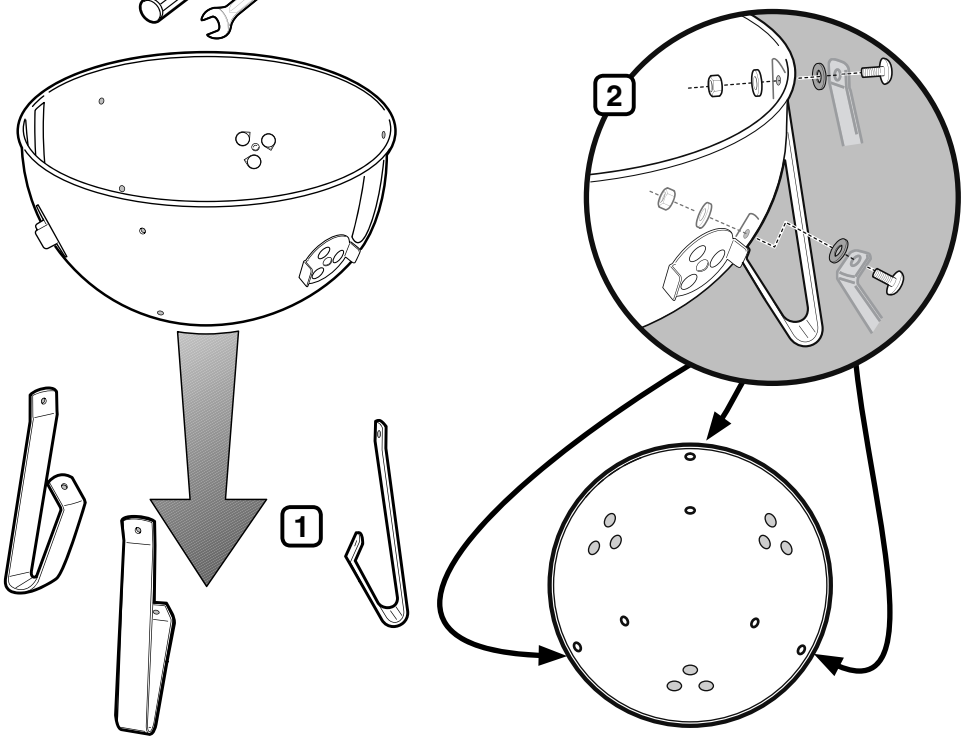
ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE

14.5" (37cm)	18.5" (47cm)	22.5" (57cm)
1 -		
1 - 		
1 - 		
1 - 		
1 - 		
1 - 		
1 -		
3 - 		
4 -		

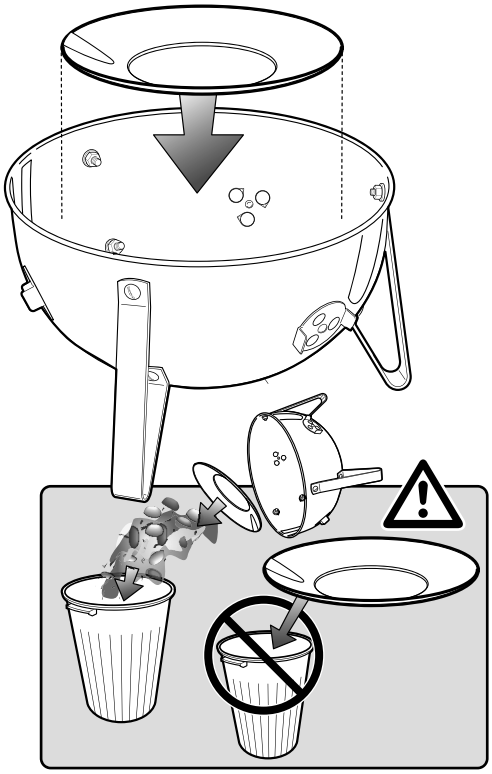


1

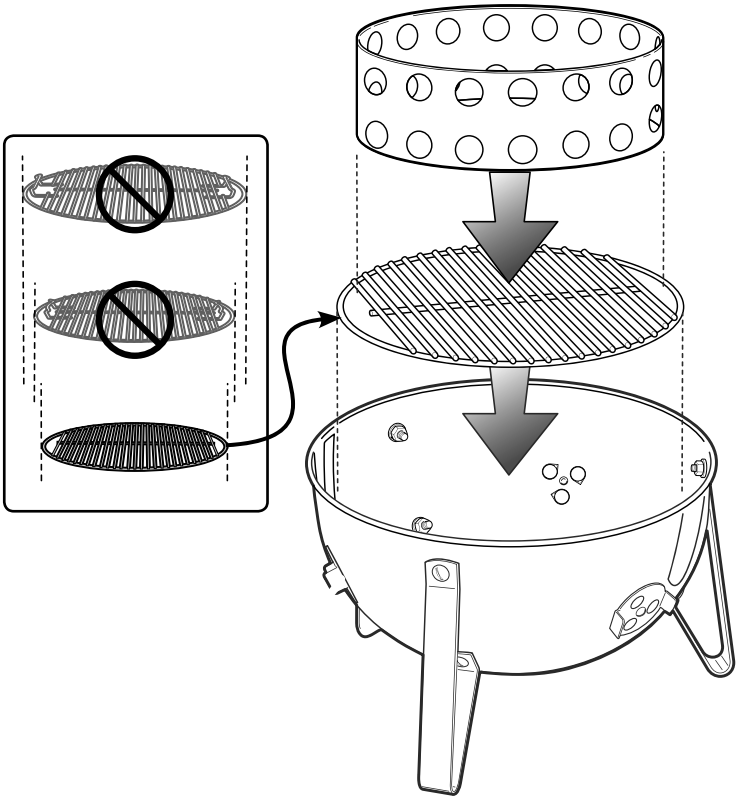




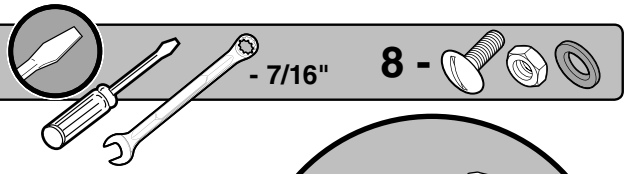
2

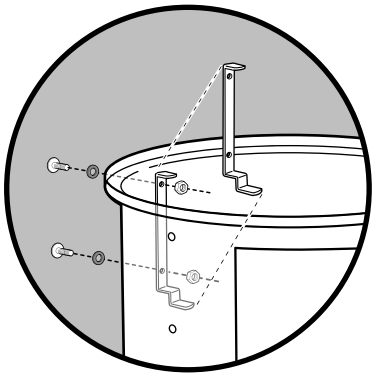


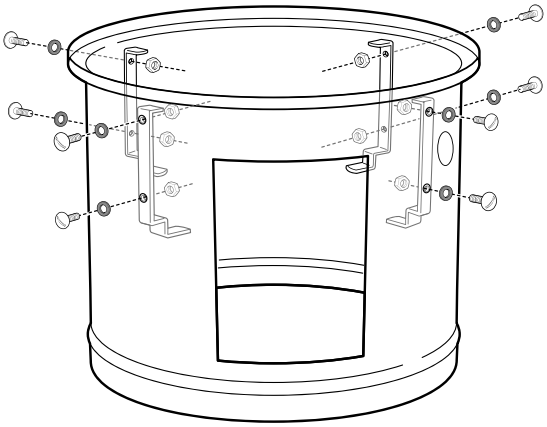
3

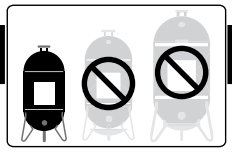


4

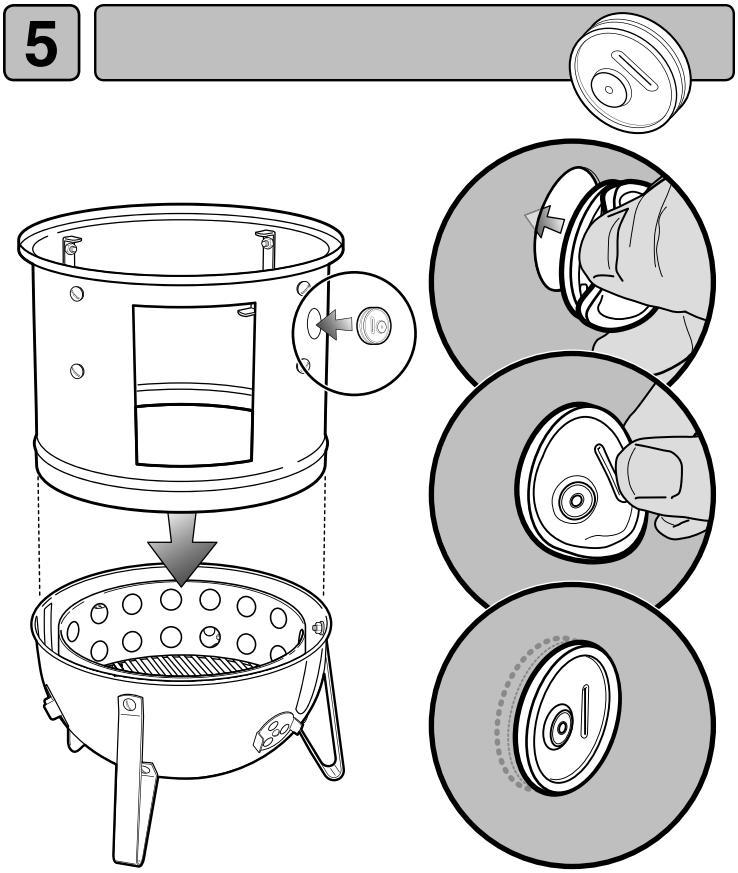




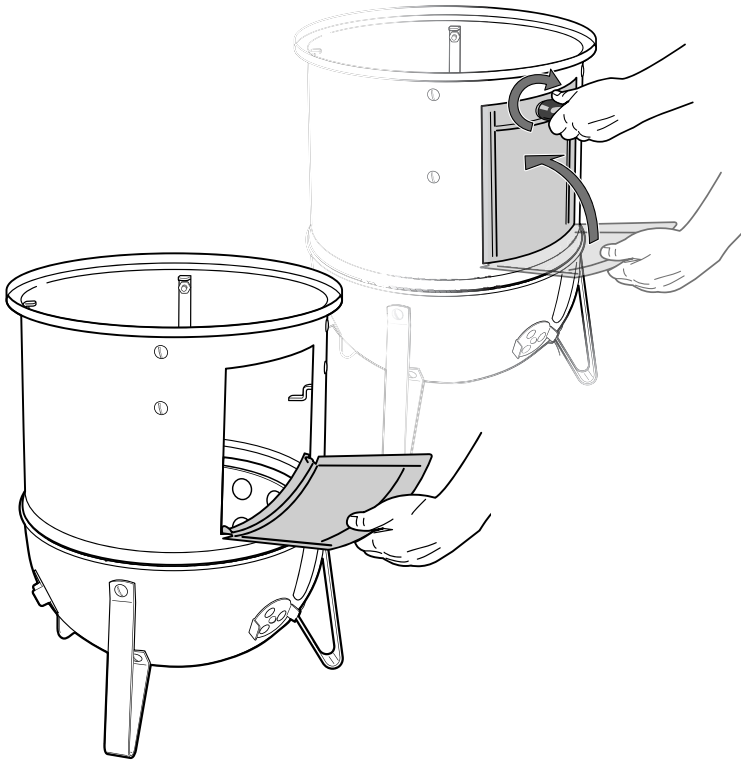




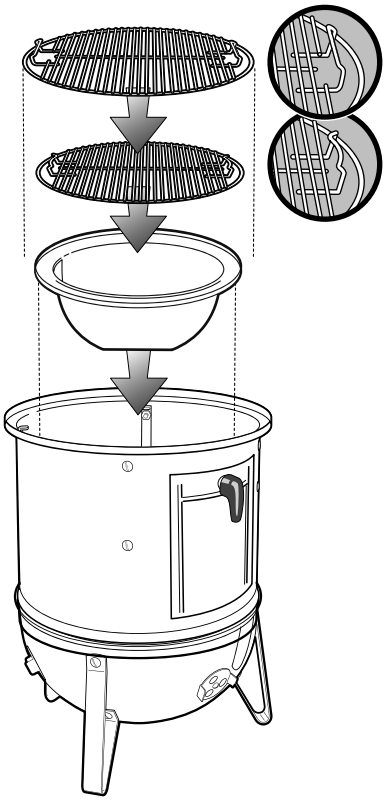
5



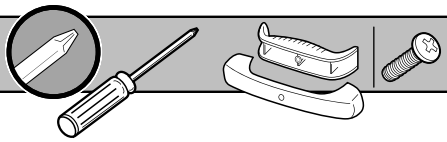
6

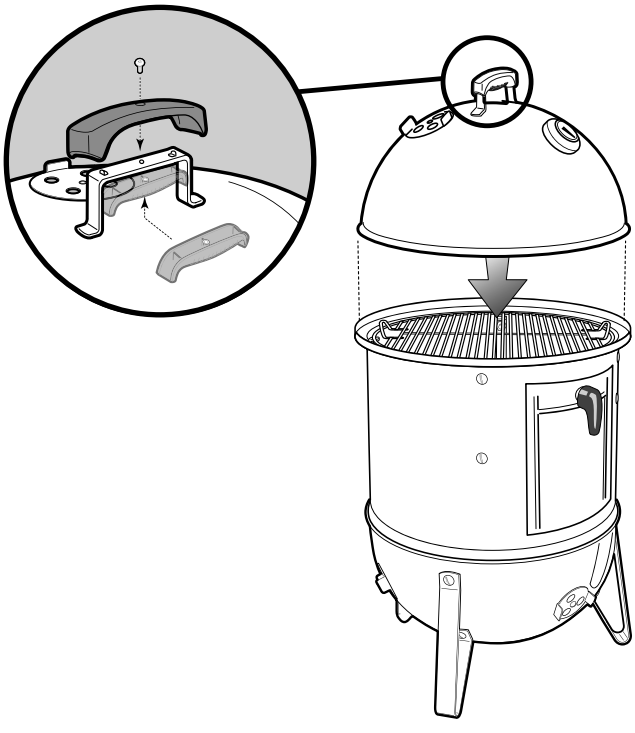


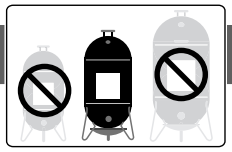
7



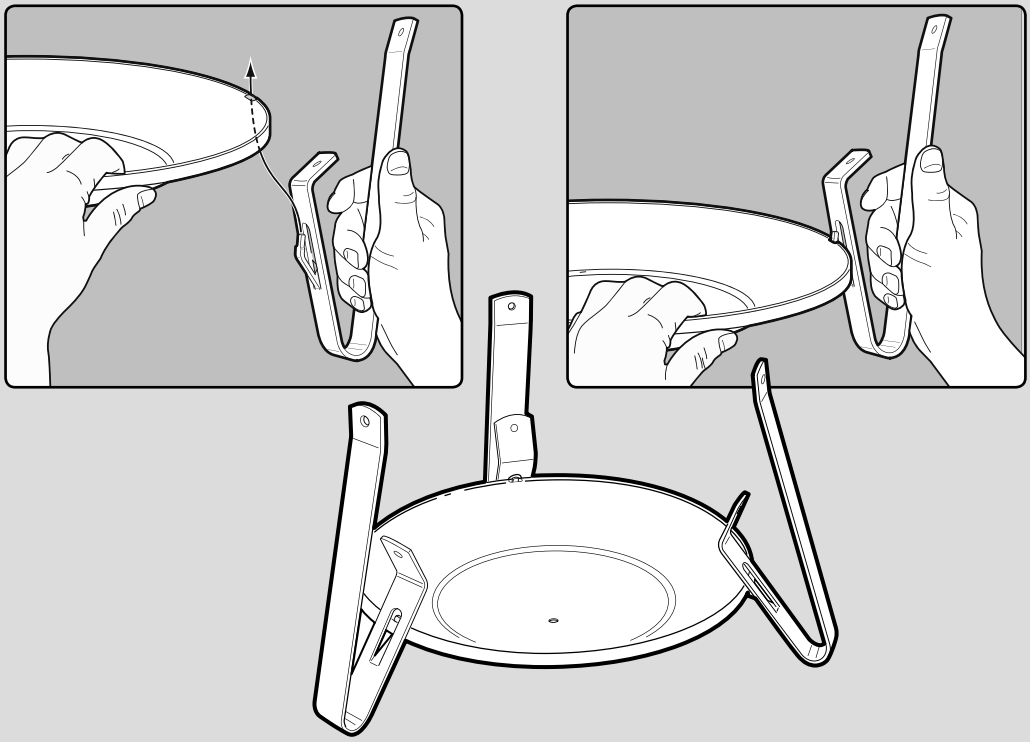
8







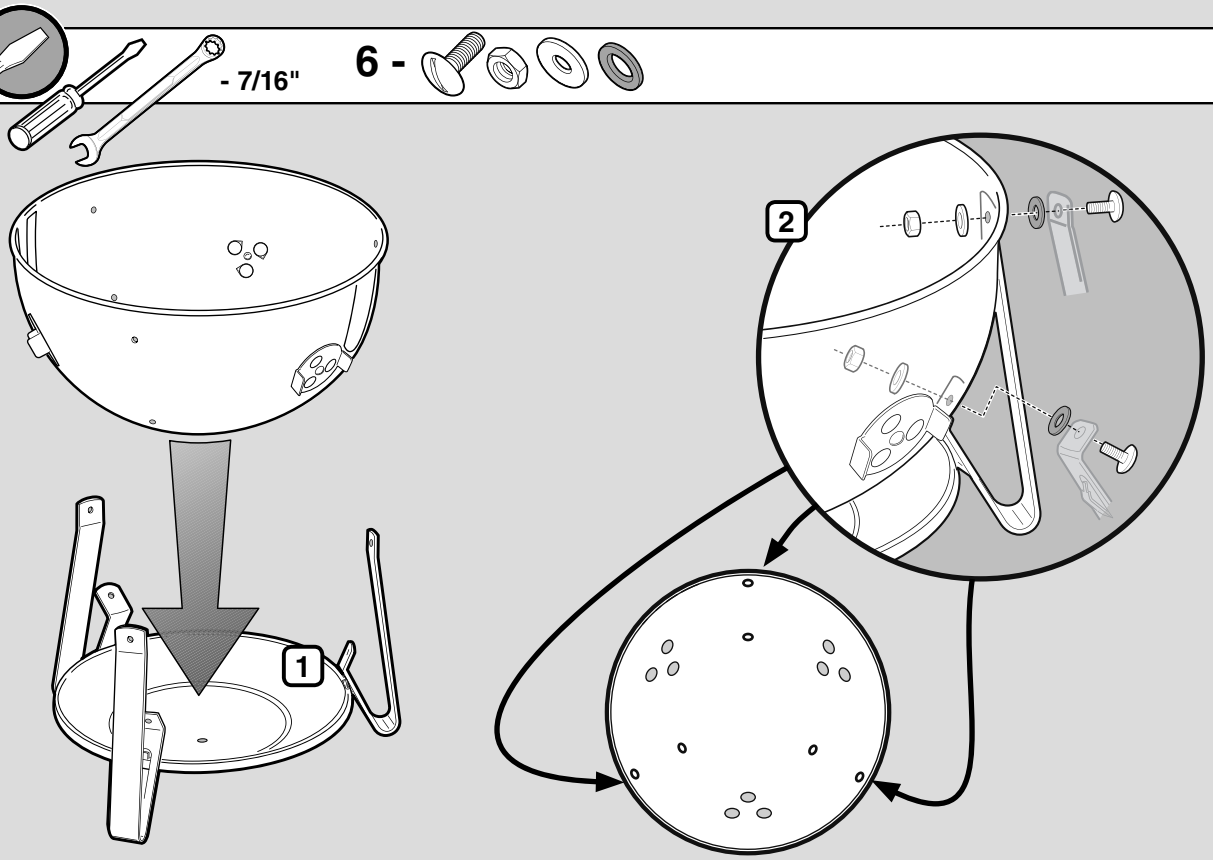
1

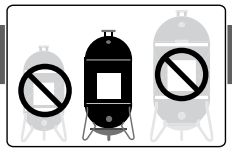


2

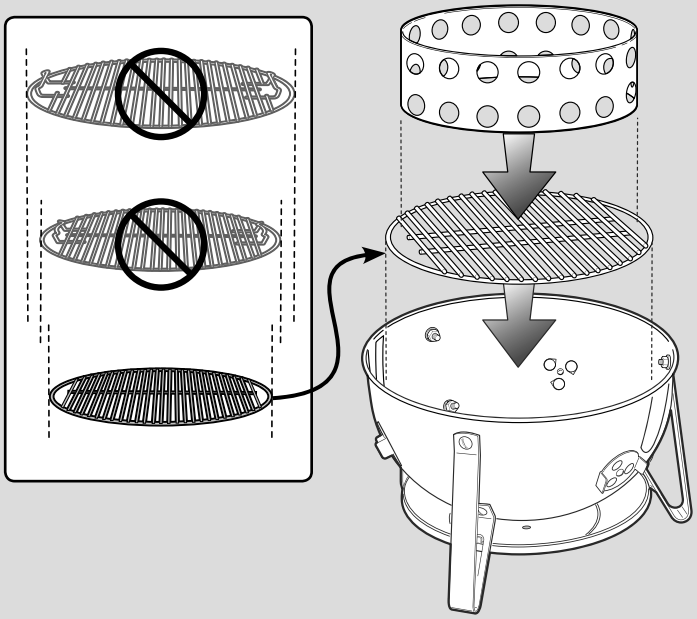
- 7/16"

6 -

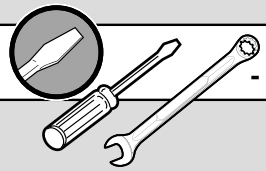


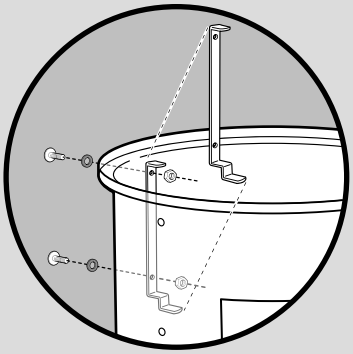


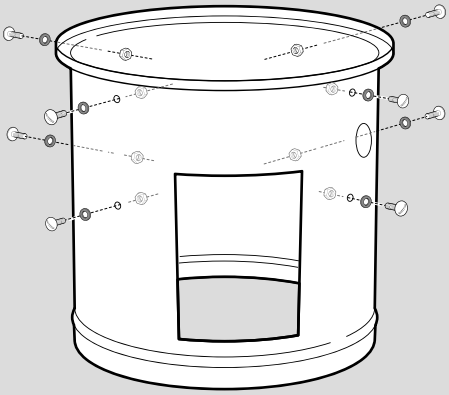
3



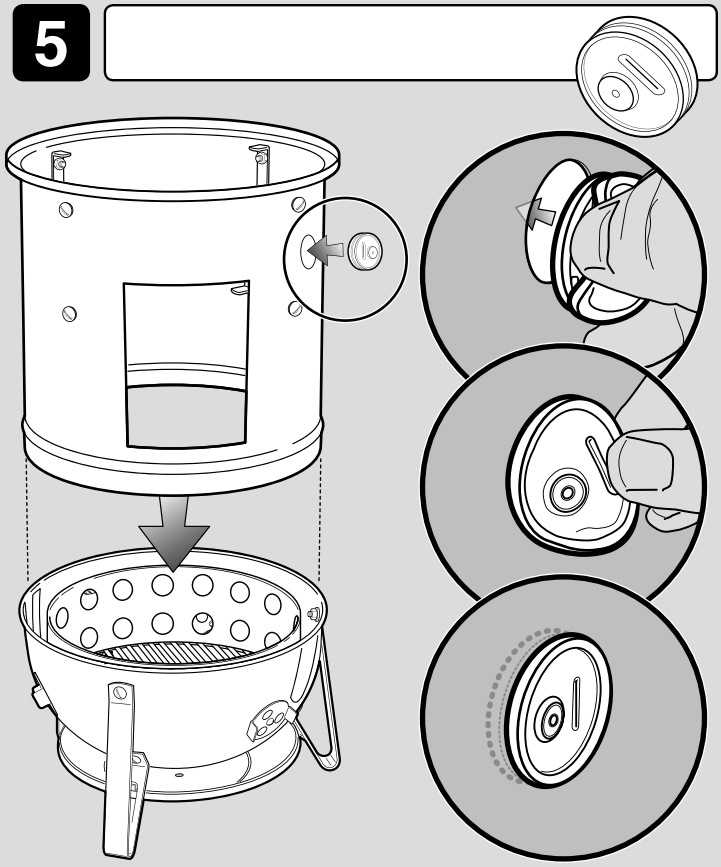
4



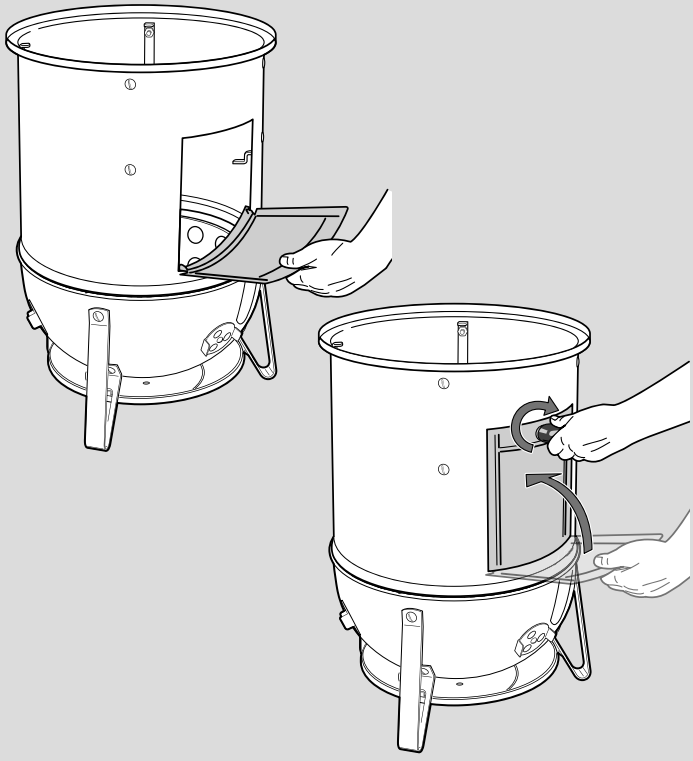


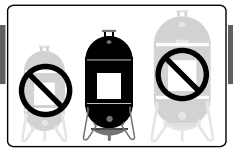


5

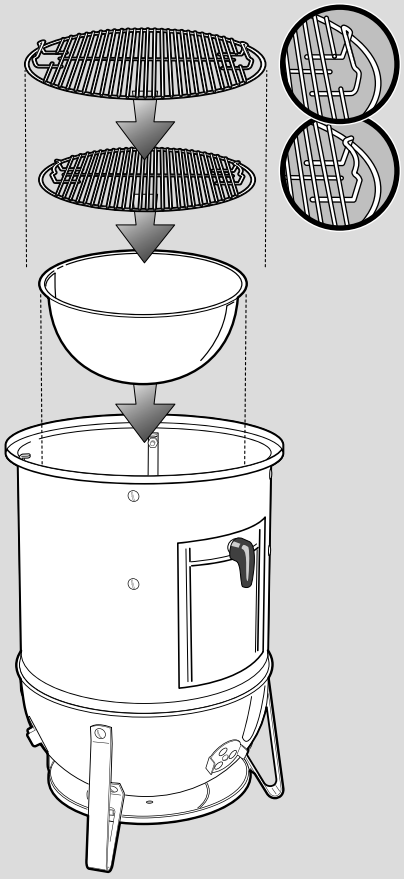


6

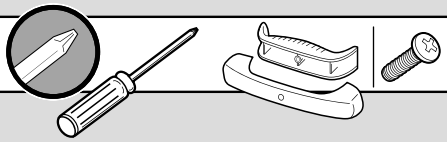


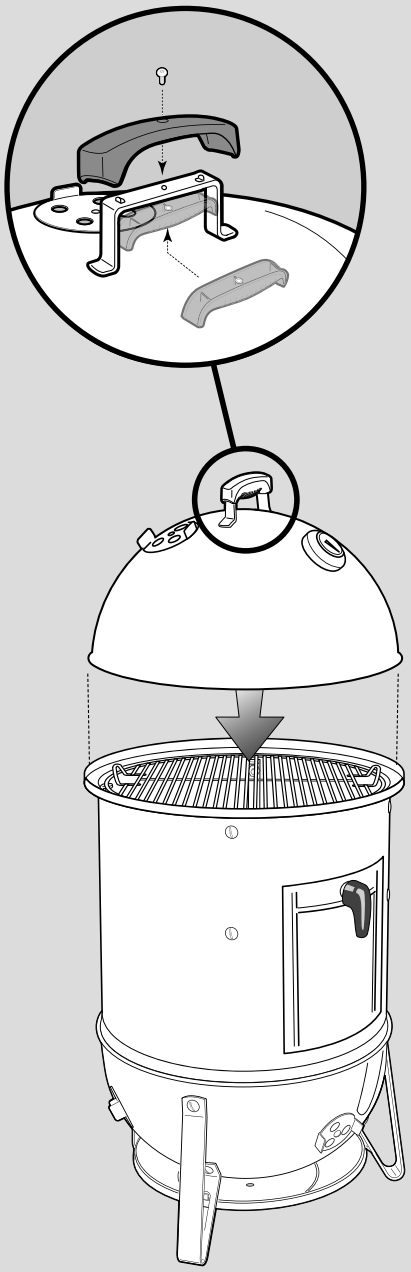


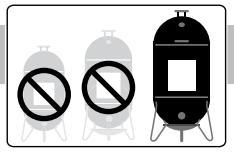
7



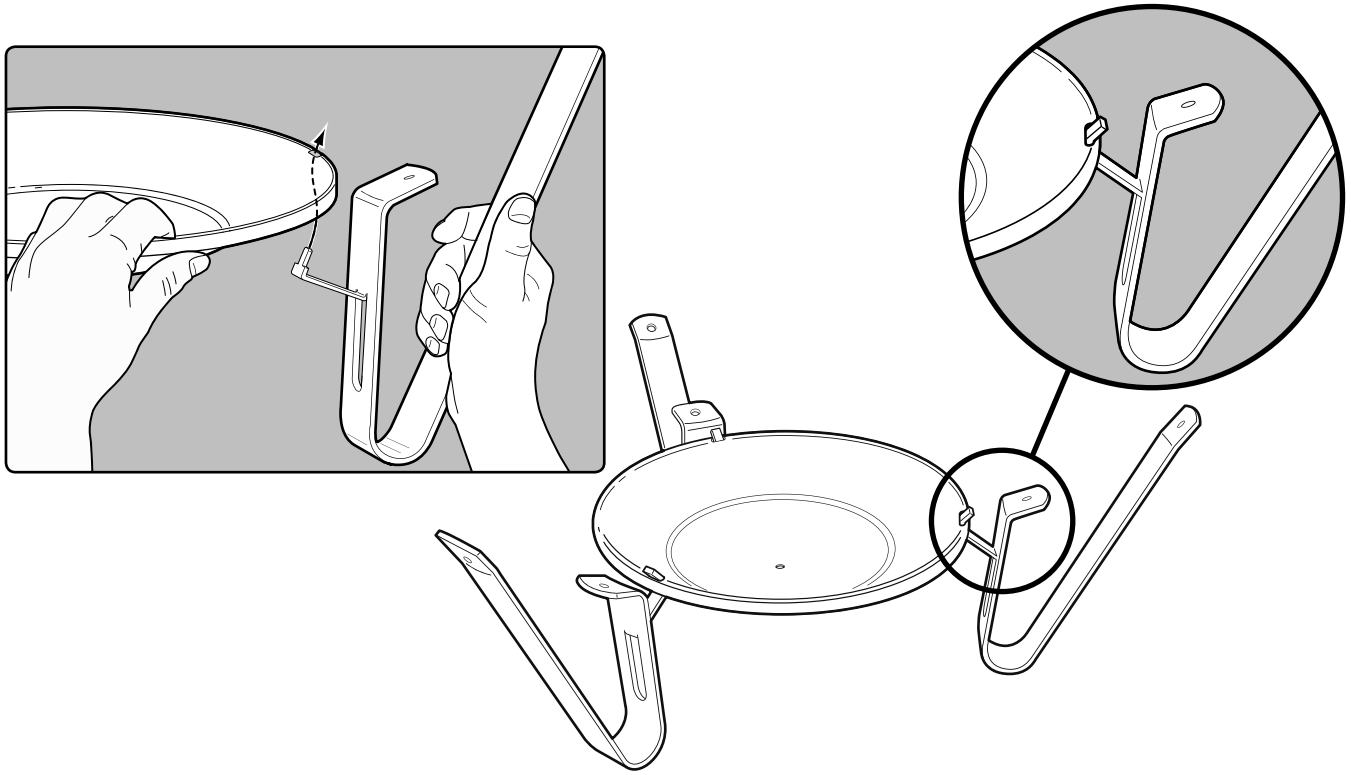
8







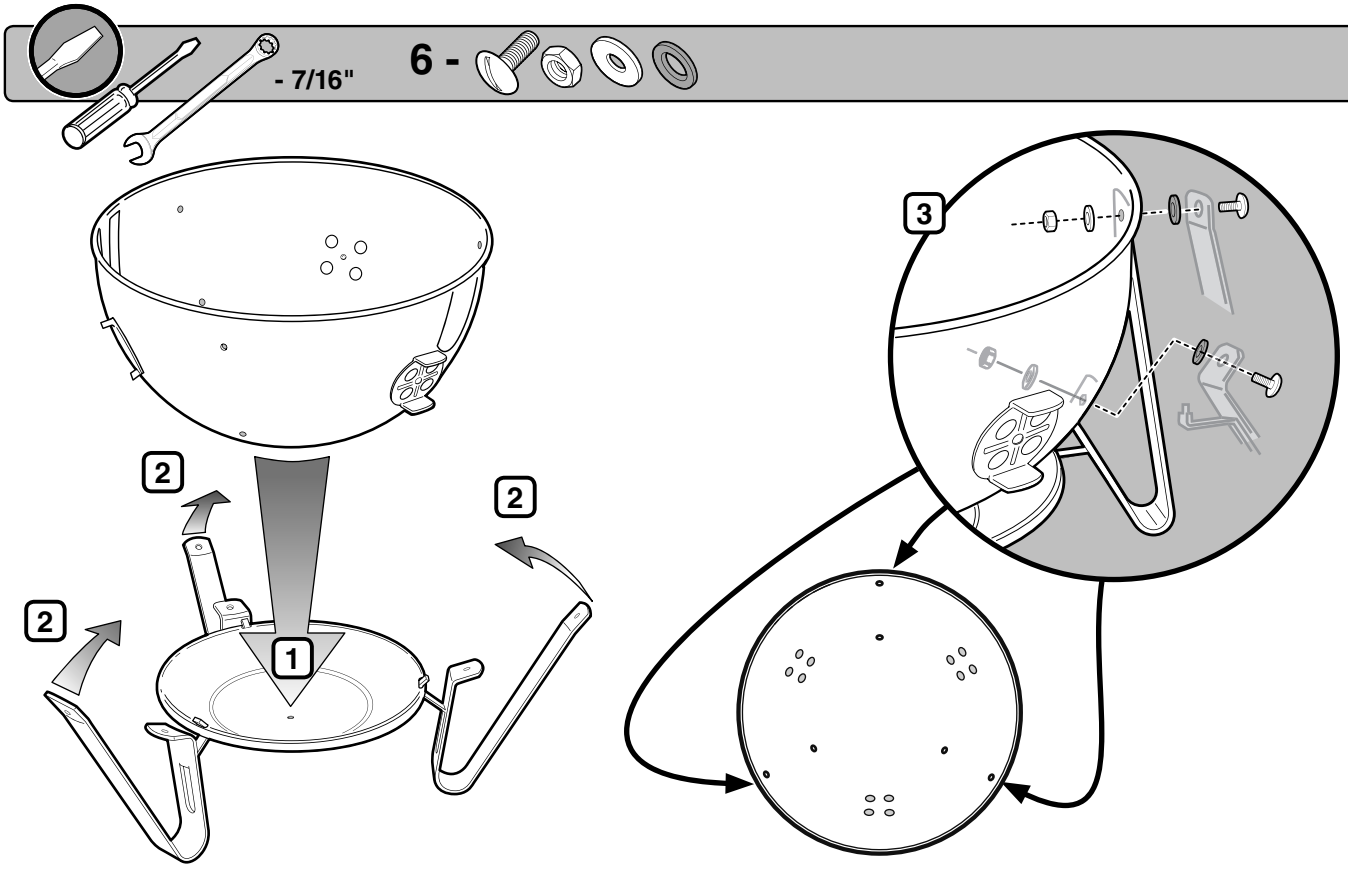
1

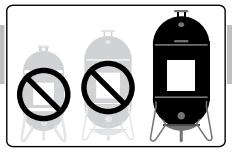


2

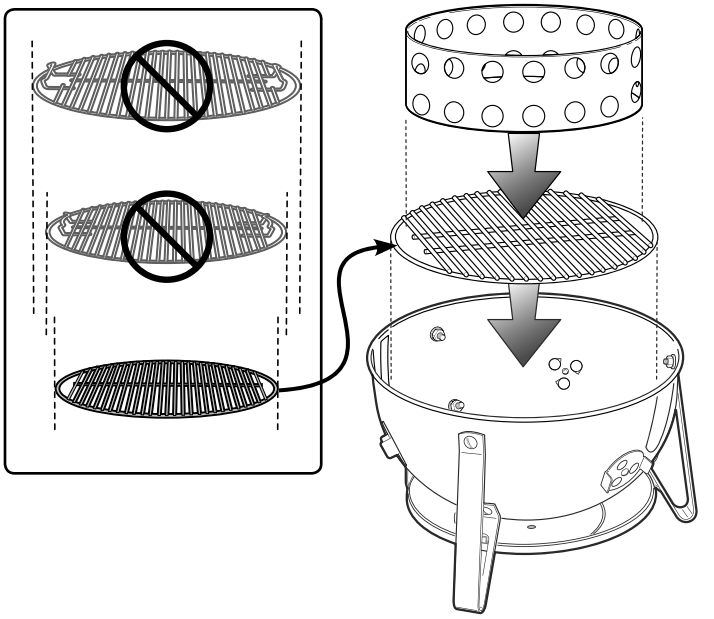
- 7/16"

6 -



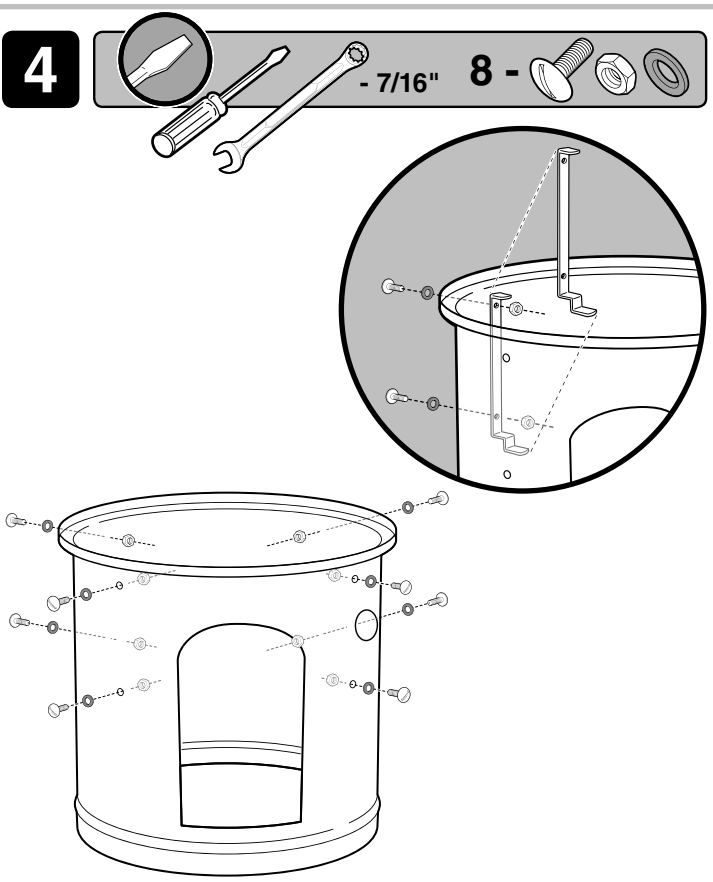


3

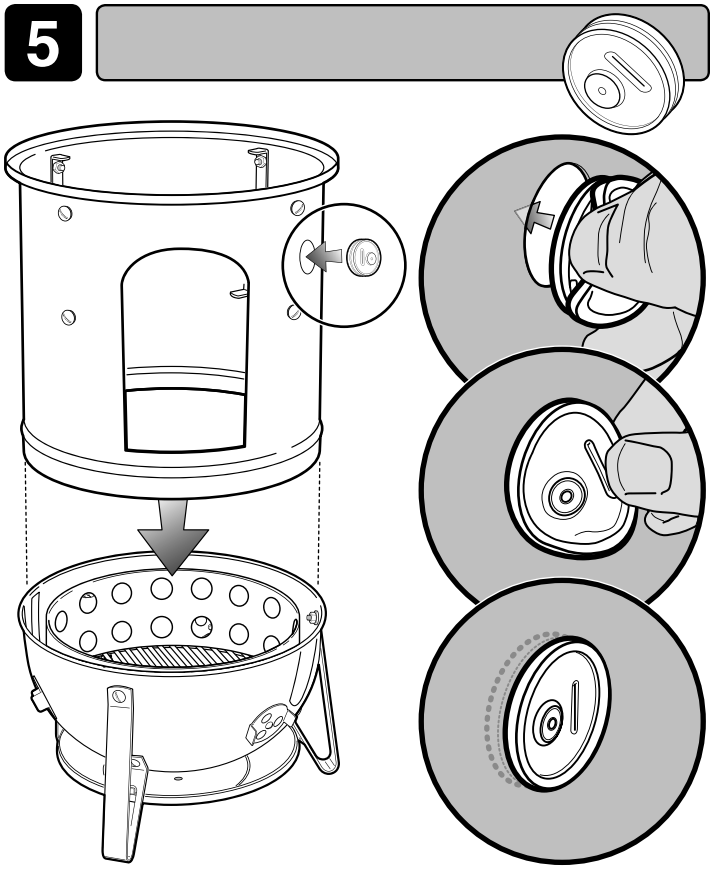


4

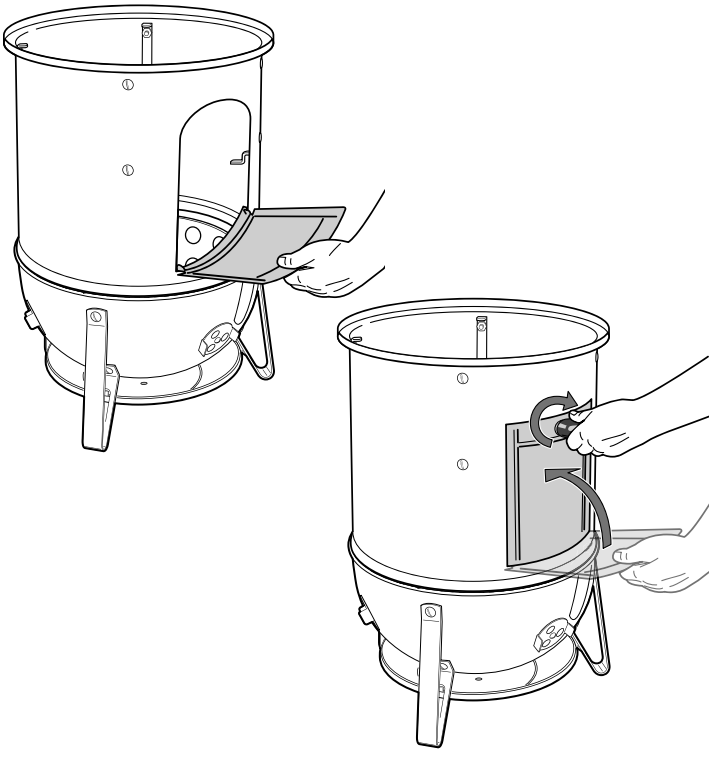
- 7/16" 8 -

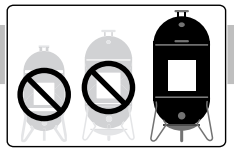


5

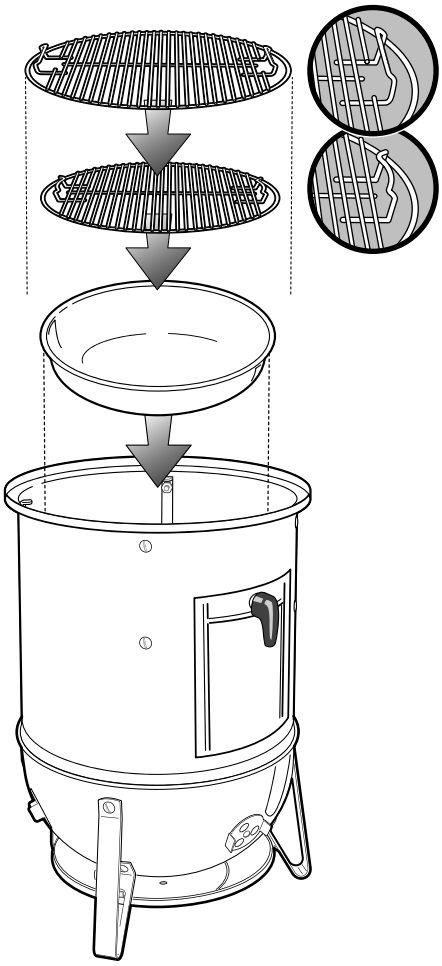


6

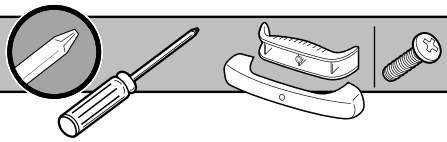


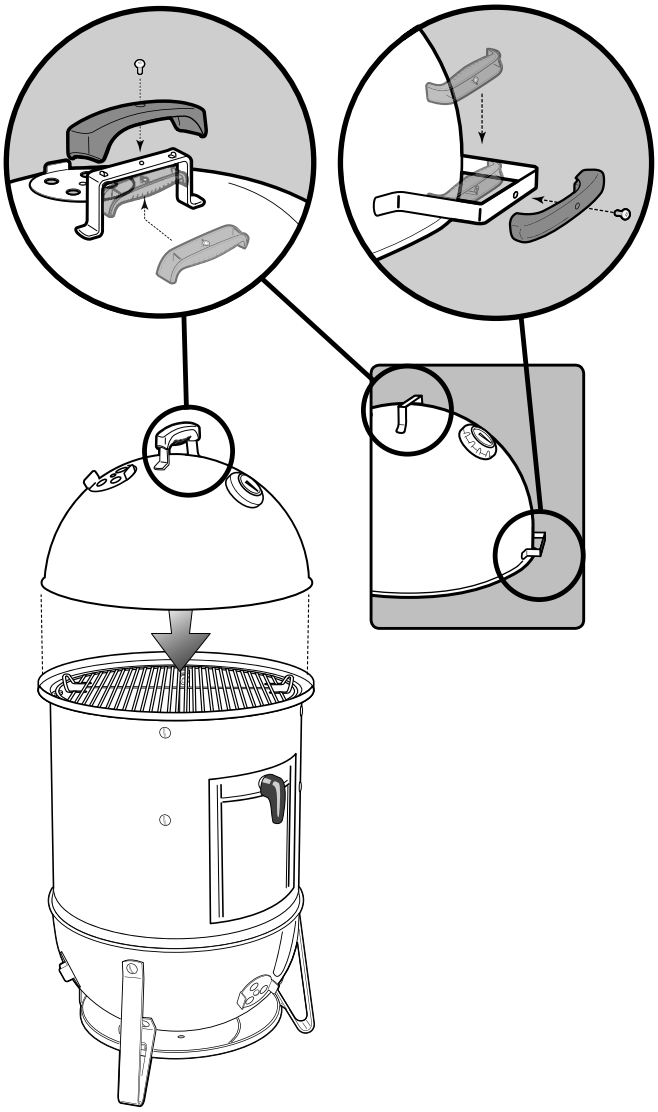


7



8





WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.